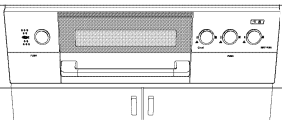
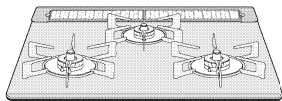
大阪ガス　家庭用

取扱説明書

保証書付

システムキッチン用＜ビルトインコンロ＞

型　式	型式の呼び
210-R500 型	RHB31W15GR2-L
210-R501 型	RHB31W15GR2-R
210-R502 型	RHB31W15GR2-L
210-R503 型	RHB31W15GR2-R

このたびは､大阪ガスのビルトインコンロをお買い上げいただきまして、まことにありがとうございます。

よく読んで安全に正しくお使いください

- ご使用の前に、この取扱説明書をよくお読みいただき、安全に正しくお使いください。
- この取扱説明書の裏表紙が保証書になっています。内容をご確認のうえ、大切に保管してください。
- この機器は家庭用ですので、業務用のような使いかたをされますと著しく寿命が短くなります。
- この機器は国内専用です。海外では使用できません。
- この取扱説明書の他に工事説明書があります。機器の移設､取り替え､修理の際に必要となりますので､取扱説明書とともに大切に保管してください。
- 取扱説明書を紛失した場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

Si 全口センサー搭載 センサーコンロ

こんなときも
あわてないで

- 火がつかない
- 火が小さくなった
- 火が消えた

Si センサーコンロの安全機能がはたらいています

詳しくは 63 ページをご覧ください

なるほど安心 Si センサーコンロ

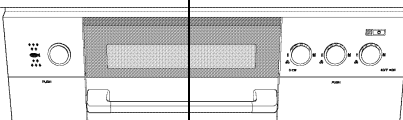
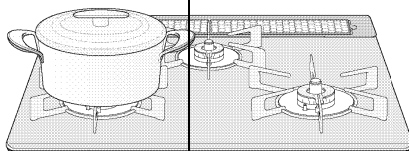
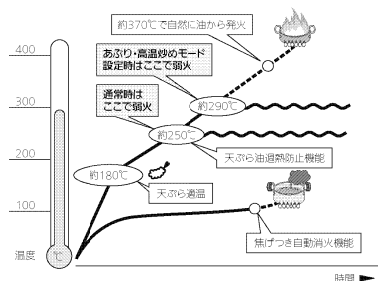
温度センサーが鍋の温度をタイムリーに検知。
温度調節や消火など火力をコントロールするかしこいコンロです。

●煮ものを火にかけっぱなしにしても
焦げつくと消火

●天ぷら鍋やフライパンを予熱したままでも
煙が出はじめる **250℃以上にならないように弱火**に
弱火の状態でも**温度が上がれば消火**
（あぶり・高温炒めモードなら安心・安全機能がはたらき弱火になる温度を
通常時の 250℃から 290℃までアップすることができます。）

●たくさんの天ぷらもサックリきれいに
焼きギョーザやハンバーグも焦げつかずにこんがり
自動で強火・弱火を繰り返して**設定した温度をキープ**
（130 ～ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。）

◇温度センサーのはたらき

約370℃で自然に油から発火
あぶり・高温炒めモード設定時はここで弱火
通常時はここで弱火
約290℃
約250℃
天ぷら油過熱防止機能
約180℃
天ぷら適温
焦げつき自動消火機能
400 / 300 / 200 / 100 / 温度 ℃
時間

こんなときもあわてないで

1 火がつかない

⇒ 鍋を置いていますか?
鍋を置かないと点火しません。
☞ 17 ページ

⇒ もしかして乾電池?
乾電池が消耗すると点火しません。
☞ 61 ページ

⇒ 乾電池は大丈夫なのに?
☞ 64・68 ページ

2 勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ Si センサーコンロの安心・安全機能がはたらいていないかまず確認！
☞ 17・18・30 ページ

3 あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

⇒ あぶり・高温炒めモード設定中も安心・安全機能ははたらきます。
☞ 29・30 ページ

もくじ

各部のなまえ

●図は左コンロがチャオバーナーの機器で説明しています。

※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、後部カバー（チリ受け）［左］・［中］・［右］は取り付けられていません。

正面

コンロ・グリル操作部を開けたところ

チャオバーナー・標準バーナー　小バーナー

※小バーナーは立消え安全装置の位置が違います。

この表示がしてある側のバーナーがチャオバーナーです。

操作部

●コンロ操作部

●グリル操作部

便利機能で楽しく調理

便利機能を上手に使って、楽しく調理しましょう。

用途	モード	ポイント
揚げものをするとき ☞ 25ページ	温度設定モード 温度設定	焼きギョーザ お好み焼き にも使えます
煮ものをするとき ☞ 27ページ	コンロタイマーモード	ゆでたまご にも便利
炒めもの、いりもの、あぶりものをするとき ☞ 29ページ	あぶり・高温炒めモード あぶり 高温炒め	ぎんなん ごまを いるときにも
お湯をわかすとき ☞ 31ページ	湯わかしモード	コーヒー 紅茶の 湯わかしに…
ゆでものをするとき ☞ 33ページ	ゆでものモード	大根、じゃがいも かぼちゃなどの ゆでものに…
麺をゆでるとき ☞ 35ページ	麺ゆで・麺ゆで大モード	ラーメン そば、うどん パスタに…
ごはん･おかゆを炊くとき ☞ 39ページ	炊飯モード	専用土鍋で ごはんも 炊けます
グリルを使うとき ☞ 47ページ	魚オートメニューモード オート	切身 干物を 焼くときにも
☞ 49ページ	トーストモード メニュー	グリルで トーストを 焼くときに
☞ 51ページ	ダッチオーブン：オーブンモード、ケーキ／パンモード メニュー	グリルで ケーキやパンを 焼くときに

安全上のご注意（必ずお守りください）

■お使いになる人や他の人への危害、財産への損害を未然に防止するため必ずお守りいただくことを次のように説明しています。

■以下に示す表示と意味をよく理解してから本文をお読みください。

表示	意味
⚠危険	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う危険、または火災の危険が差し迫って生じることが想定される内容を示しています。
⚠警告	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が死亡、重傷を負う可能性、または火災の可能性が想定される内容を示しています。
⚠注意	この表示を無視して誤った取扱いをすると、人が傷害を負う可能性や物的損害のみの発生が想定される内容を示しています。

■絵表示には次のような意味があります。

この絵表示は、してはいけない「禁止」内容です

火気禁止

接触禁止

分解禁止

この絵表示は、気をつけていただきたい「注意喚起」内容です

この絵表示は、必ず実行していただきたい「強制」内容です

危険

火気禁止

ガス漏れに気づいたら

■絶対に火をつけない
■電気器具（換気扇など）のスイッチの入／切をしない
■電源プラグの抜き差しをしない
■周辺で電話を使用しない

炎や火花で引火し、爆発事故を起こすことがあります。

■すぐに使用を中止する
①操作ボタンを押して、火を消す。
②ガス栓（ねじガス栓）を閉める。
③窓や戸を開けガスを外へ出す。
④外に出て、もよりのガス事業者（大阪ガス）に連絡する。

安全上のご注意（コンロ・グリル共通使用編）

警告

使用中は

■機器から離れない

■就寝・外出をしない

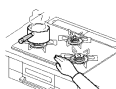
- 調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。特に揚げものをしているときは注意してください。
- グリルを消し忘れると、調理中のものに火がつくことがありますので注意してください。
- 調理物（魚など）の種類によっては、グリル過熱防止センサーやグリルタイマーが作動する前に発火するおそれがあります。
- 電話や来客の場合は必ず火を消してください。

注意

接触禁止

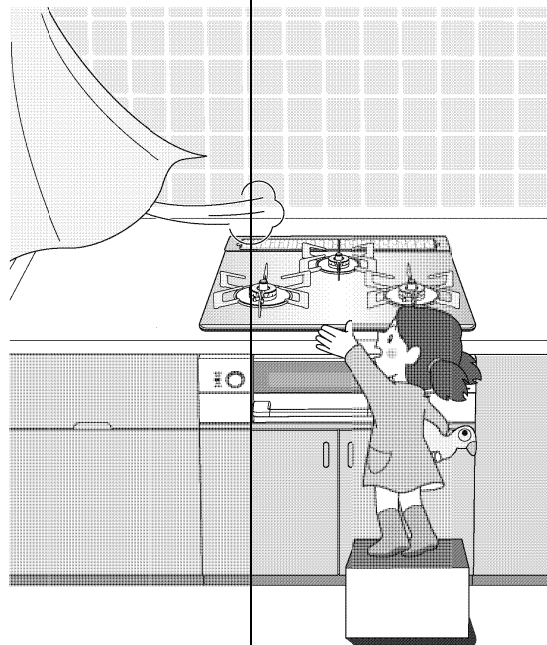
■使用中、使用直後は操作ボタン・操作部・グリルとびら取っ手以外は触らない

やけどのおそれがあります。

・グリルのみ使用している場合でも、グリルバーナーの炎や排気の熱により、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
・ビルトインオーブンを設置している場合、コンロやグリルを使用していなくてもオーブンを使用すると、トッププレートや排気口カバーが熱くなります。
・1カ所のみコンロを使用している場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。

■点火するときや使用中はバーナー付近に顔を近づけたり、グリルとびらを開けてのぞき込まない

炎や熱で顔をやけどするおそれがあります。

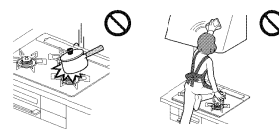
■点火しない場合は、操作ボタンを戻して消火の状態にし、周囲のガスがなくなってから再度点火する

すぐに点火すると周囲のガスに引火して、衣服に燃え移ったり、やけどのおそれがあります。

トッププレートについて

■衝撃を加えない

■上にのらない

トッププレートにひびが入り、けがなどの思わぬ事故の原因になります。万一ひびが入ったり、割れた場合は絶対に触らず、すぐにお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。

※特にトッププレート端面には衝撃を加えないでください。ひびや欠けが入り、けがの原因になります。

使用時や使用後は

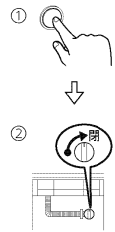
■点火・消火の確認をする

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

消し忘れによる火災の原因になります。特にグリルは消し忘れをしやすいので、必ず火が消えたことを確認してください。

異常時は

■操作ボタンを押して、火を消し、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

地震、火災、異常な燃焼・臭気・異常音を感じたときは、すぐに使用を中止してください。☞63～74ページを確認し、必要に応じてお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

使用中は

■調理以外に使用しない

衣類の乾燥や練炭の火起こしなどをすると、火災や機器損傷の原因になります。

■機器に風を当てない

扇風機やエアコンなどの風が当たると安心・安全機能が正しくはたらかず、機器損傷や誤作動の原因になります。

■必ず換気扇を回すか、窓を開ける

換気をしないと、不完全燃焼による一酸化炭素中毒のおそれがあります。
下記の場合は、換気扇を回さずに窓を開けてください。
・屋内設置（密閉式は除く）の給湯器を使用している場合
・屋内設置でふろがまを使用している場合
換気扇を回すと、排気が逆流して一酸化炭素中毒のおそれがあります。

■操作部やグリルとびらに強い力を加えない

手で押さえたり、ぶら下がるとけがや機器損傷、誤作動の原因になります。

■操作部に水や洗剤を直接かけない

誤作動の原因になります。

■幼いお子さまだけで触らせない

やけどやけがなど思わぬ事故の原因になります。

安全上のご注意（コンロ使用編）

警告

使用してはいけないもの

■コンロをおおうような大きな鉄板や鍋

■アルミはく製しる受け、省エネごとくなどの補助具

一酸化炭素中毒や機器の異常過熱のおそれがあります。

■焼網

トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの

圧力が上がり、爆発のおそれがあります。

- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの

火災の原因になります。

- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

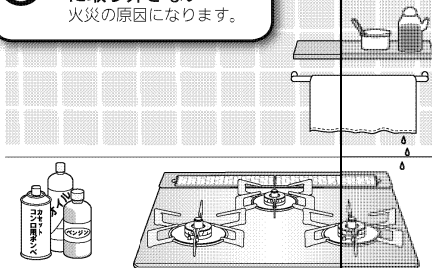
■燃えやすいもの

火災の原因になります。

- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■温度センサーは絶対に取り外さない

火災の原因になります。

注意

使用する鍋などについて

■石焼いもつぼなどの空焼きをする調理具は使用しない

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■片手鍋や小径鍋、へこんだ底・丸い底・滑りやすい底の鍋は不安定な状態で使用しない

鍋が傾いたり、滑ってやけどのおそれがあります。
鍋の取っ手はごとくのツメと同じ向きに置いて機器手前にはみ出さないようにし、中華鍋などの丸底鍋は取っ手を持って調理するなど、安定した状態で使用してください。

■軽い鍋は調理物を含めて 300 ｇ以上で調理する

軽い鍋や取っ手が重い片手鍋は、温度センサーによって押し上げられて倒れ、やけどのおそれがあります。
調理中にふたを取ったり、水分の蒸発などで軽くなっても鍋が傾くことがありますので、取っ手を持って安定した状態で使用してください。

■陶器製鍋を使用する場合は、長時間の使用は避け、中火以下の火力で使用する

異常過熱による機器損傷の原因になります。

■調理油の廃油凝固剤使用時に油を加熱するときは、絶対に機器から離れない

廃油凝固剤を入れ過ぎたり、加熱し過ぎると、発火するおそれがあります。廃油凝固剤の分量を守り、調理油の温度が上がり過ぎないように注意し、溶けたらすぐに消火してください。

揚げもの調理をするときは

■あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない

調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■冷凍食材を鍋の底面中央に密着させた状態で揚げものをしない

鍋の底面中央（温度センサーの接触位置）に冷凍食材が密着した状態で揚げもの調理をすると、温度センサーが鍋底の温度を正しく検知しないため、発火するおそれがあります。

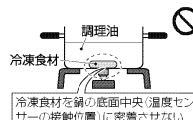
■複数回使った調理油で揚げものをしない

発火が起こりやすくなる場合があります。何回も使用して茶褐色に変色した調理油、にごった調理油、揚げカスなどが沈んだまま残っている調理油は使用しないでください。

■揚げ過ぎない

長時間揚げ過ぎると油が飛び散り、発火や、やけどのおそれがあります。豆腐などの水分の多いものや、衣つきのコロッケなどの破裂しやすいものなどは、特に注意してください。

■揚げものは食材全体がつかるまで調理油（必ず 200ml 以上）を入れて行う

調理油の量が少なかったり、減ってきたりすると、発火するおそれがあります。特にフライパンなどの底が広い鍋で揚げものをする際は、食材全体が調理油につかっていないと、発火するおそれがあります。

■身体や衣服が炎に近づかないように注意する

衣服に炎が移ってやけどのおそれがあります。また、温度センサーがはたらいて炎が自動的に大きくなったり、風で炎があおられて鍋底からあふれ、衣服に移ることがありますので、注意してください。

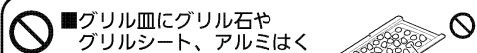
■温度センサーに強いショックや力を加えたり、傷をつけない

- 変形や傾きにより温度センサーが正しくはたらかなくなり、調理油が発火するおそれがあります。
- 鍋なし検知機能☞ 17ページの誤作動の原因になります。

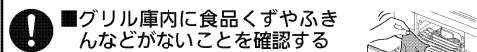
■やかんや鍋などの大きさに合わせて火力を調節する

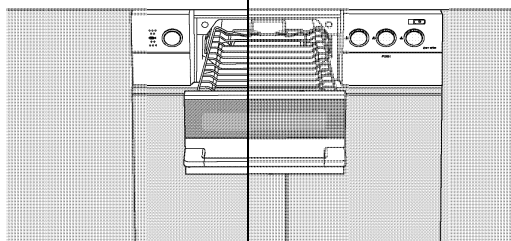
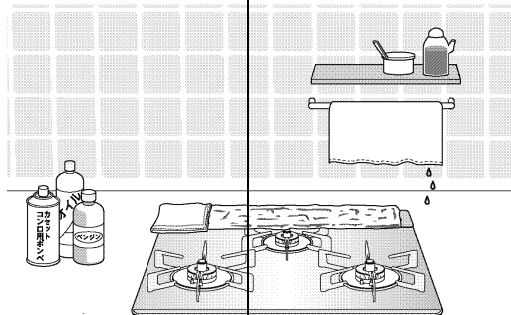
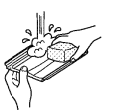
火力が強いと取っ手が焼損したり、手を触れるとやけどのおそれがあります。

安全上のご注意（グリル使用編）

警告

■グリル皿にグリル石やグリルシート、アルミはくなどを使用しない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や、機器損傷の原因になります。

■脂が多く出る調理時はグリル皿、グリル焼網にアルミはくを敷かない
アルミはくの上に脂がたまり、過熱され、発火するおそれがあります。

■グリルとびらに魚などをはさみこまない
魚などが燃えたり、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱され、やけどのおそれがあります。

■グリル庫内に食品くずやふきんなどがないことを確認する

■グリル皿やトーストプレート、下火カバーなどにたまった脂、グリル焼網についた皮や食材はご使用のつど取り除く
食品くずやふきん・脂が燃えて、発火や火災・やけどのおそれがあります。

近くに置いてはいけないもの

■爆発のおそれがあるもの
圧力が上がり、爆発のおそれがあります。
- スプレー缶
- カセットコンロ用ボンベなど

■引火しやすいもの
火災の原因になります。
- スプレー・ガソリン・ベンジンなど

■燃えやすいもの
火災の原因になります。
- 機器の上方に調味料ラックなど
- ペットボトル・プラスチック類
- ふきんやタオル・調理油など

■排気口にふきんやものをのせたり、排気口をアルミはくなどでふさがない

■排気口のまわりにものを置かない
異常燃焼による一酸化炭素中毒や火災、機器焼損の原因になります。

注意

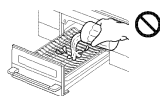
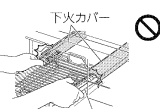
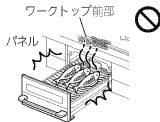
接触禁止

■魚などの調理物を取り出すときなどは、グリルとびらやガラスに手や腕を触れない
やけどのおそれがあります。
グリルとびらは水平にいっぱいまで引き出してください。

■グリルとびらを開けたまま使用しない
グリルとびらを開けたまま使用したり、ひんぱんに開けたり閉めたりすると、ワークトップを焦がしたり、機器の上部が過熱されたりして、やけどのおそれがあります。

■魚などの調理物を焼き過ぎない
魚などの調理物に火がつき火災の原因になります。
グリル庫内で魚などが燃えたり、たまった脂に引火した場合は、
① 操作ボタンを押してグリルの火を消す。
② 調理物の炎が消え、グリル庫内が冷めるまでグリルとびらを開けない。
③ 消火後、点検を依頼する。

■下火カバーの上にグリル皿・グリル焼網を置いて使用しない
魚などの調理物から出た脂が過熱され、発火するおそれがあります。

■グリル皿に水を入れない
この機器はグリル皿に水を入れる必要がないタイプです。
水が高温になり、こぼすとやけどのおそれがあります。

■排気口に手や顔などを近づけない

■排気口に鍋の取っ手を向けない
- 高温の排気が出て、やけどのおそれがあります。
- 鍋の取っ手が過熱され、取っ手を焼損する原因になります。

■グリルとびらに水や洗剤をかけない

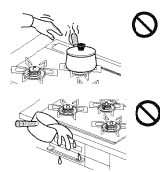
■グリルとびらガラスに衝撃を加えたり、傷をつけたりしない
ガラスが割れてやけどやけがのおそれがあります。

■とり肉などの脂の多い食材を焼くときは注意する
- 焼き具合を見ながら、火力を調節してください。
- 脂に引火して、排気口から炎が出る場合があります。
やけどや火災などの原因になります。

■異なる食材（焼き上げの早い食材、遅い食材）を同時に焼くときは注意する
焦げたり、発火するおそれがあります。

■グリルとびらはゆっくり水平に出し入れする
速く引き出すと、脂がこぼれてやけどのおそれがあります。

■グリル皿はていねいに持ち運ぶ
グリル皿にたまった高温の脂をこぼすと、やけどのおそれがあります。

■グリル焼網・グリル皿は冷めてから取り出す
使用中、使用直後は高温になり、やけどのおそれがあります。
また、グリル皿受け、レール（カバー）も高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

安全上のご注意（グリル使用編・お手入れ編）

注意

トーストプレートを使うときは

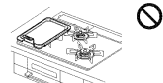
■魚焼きや油もの料理をしない

脂がたまり、発火する原因になります。

■取り出すときは、付属のプレートハンドル以外は使用しない

使用中、使用直後は高温になっていますので、やけどをする原因になります。
必ず付属のプレートハンドルを使って取り出してください。

■コンロで使用しない

変形・変色・機器故障の原因になります。
グリル専用ですので、コンロで使用しないでください。

機器の点検・お手入れ・まわりのお掃除の際は

■機器が冷めていることを確認する

調理後は、高温のため触れると、やけどのおそれがあります。

■ガス栓（ねじガス栓）を閉める

誤って点火した場合、やけどのおそれがあります。

■ロックをして、電源を切る ☞ 24ページ

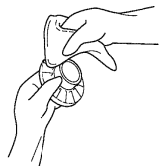
不用意な点火を防ぎます。

■必ず手袋をする

手袋をしないとけがのおそれがあります。

■バーナーキャップに煮こぼれしたときは、必ずお手入れする

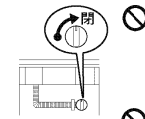
■バーナーキャップを水洗いしたときは、水気を十分ふき取ってから取り付ける

炎口がぬれたまま使用すると点火しなかったり、異常燃焼の原因になります。

■温度センサーのお手入れは、汚れたらそのつど行い、上下にスムーズに動くことを確認する

- 動きが悪いと鍋などが傾き、お湯などがこぼれ、やけどのおそれがあります。
- 途中消火や鍋なし検知機能☞ 17ページの誤作動の原因になります。
- スムーズに動かない場合は、必ず点検・修理を依頼してください。

お願い

機器のご使用は

- 使用中もときどき正常に燃焼していることを確認してください。
- コンロの火力を弱火にしたときやグリルは、消し忘れに注意してください。
- ガス栓（ねじガス栓）を操作して火を消さないでください。
  やけどや思わぬ事故の原因になります。
- 使うバーナーの操作ボタンを間違えないように注意してください。
- トッププレートの上で、ＩＨジャー炊飯器、卓上型ＩＨクッキングヒーターなど電磁誘導加熱の調理機器を使わないでください。磁力線により機器が故障する原因になります。
- ワークトップ下面（パッキンなどを含む）と本体上面とのすき間を化粧板などでふさがないでください。このすき間は、燃焼に必要な空気を取り入れています。ふさぐと不完全燃焼の原因になります。

コンロのご使用は

- 調理中に鍋をのせかえるときは、いったん火を消してください。
- 強火で長時間使用すると土鍋やホーローなど、鍋の種類によっては、ごとくがくっつくことがあります。
  長時間使用した後に鍋を動かすときは、鍋とごとくがくっついていないことを確認してください。
  ごとくがくっついた場合は、すみやかに元の位置に戻し、機器が冷めてから鍋をゆするなどしてごとくをはずしてください。くっついたまま動かすと、不意にごとくが落下することがあり、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。
- 煮こぼれに注意し、火力を調節してください。
  煮こぼれすると機器内部が汚れます。また、トッププレート・ごとく・バーナーなどに煮こぼれが焼きついたりして、機器を傷めるおそれがあります。
- 熱くなった鍋などをトッププレートのラベルの上に直接置かないでください。
  ラベルが熱で変色したり、損傷したりすることがあります。

突沸現象について

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などを煮たり、温めたりするときは、突沸に注意してください。

突沸現象とは？

突然に沸とうする現象です。水、牛乳、豆乳、酒、みそ汁、コーヒーなどの液体を温めるときにささいなきっかけ（容器をゆする、塩、砂糖などを入れる）で生じます。
この現象が調理中に起きると、鍋がはねあがったり、高温の液体が飛び散るため、やけどやけが、機器損傷のおそれがあります。

予防方法

- カレー、ミートソースなどのとろみのある料理やみそ汁などの汁物の温めは、弱火でかき混ぜながら加熱してください。（強火で急に加熱しない）
- 熱い汁物に、塩、砂糖などの調味料を入れる場合は、少し冷ましてから行ってください。
- 鍋の大きさにあった火力で加熱してください。

安全上のご注意（設置編）

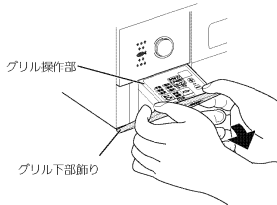
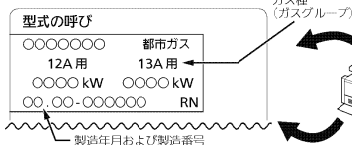
警告

分解禁止

■機器の設置や移動・分解・修理・改造は絶対に行わない

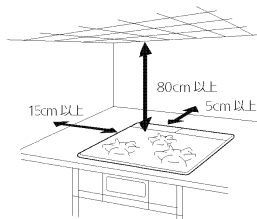
一酸化炭素中毒、ガス漏れ、火災、作動不良の原因になります。
専門の技術・資格が必要ですので、機器の設置・移動・取りはずし・買い替えの際には必ずお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。
※ 詳しくは、工事説明書を参照してください。

■供給ガスと銘板に表示してあるガス種（ガスグループ）が一致していることを確認する

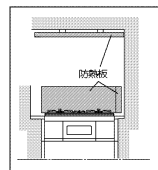
- 供給ガスと一致していない場合、そのまま使用すると不完全燃焼により、一酸化炭素中毒になったり、異常点火でやけどをしたり、機器が故障する原因になりますので、使用しないでください。
- 銘板は機器内左後方側面と前面のグリル下部飾りを開けたグリル操作部正面に貼ってあります。
  供給ガスがわからない場合はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。
- 転居されたときも、供給ガスの種類が銘板の表示と一致していることを確認してください。

〈例〉銘板（12 A・13 Aの場合）

■可燃物との距離を確実に離す

火災予防条例で定められていますので、必ず守ってください。距離が近いと火災の原因になります。
以下の場合は、必ず別売の防熱板を取り付けてください。
- 可燃性の壁（ステンレスやタイルを貼った可燃性の壁も含む）との距離を右図のようにとれない場合

防熱板はお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

（可燃性の壁の場合）

■設置後機器の周辺を改装する場合も可燃物との距離を確実に離す

防熱板

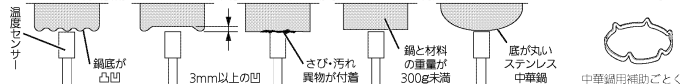
- 図のように取り付けて使用してください。
  4015-0100-0205 型……側壁用
  4015-0100-0206 型……後壁用
  RB-60T 型………天井用
  RB-15T 型………天井用補助
- 詳しくは工事説明書をご覧ください。

知っておいていただきたいこと

温度センサーについて

温度センサーを正しくはたらかせるために、必ずお読みください。

⚠ 警　告

■温度センサーの上面と鍋底が密着していないときは使用しない

- 温度センサーが鍋底の温度を正しく検知できずに、発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
- 中華鍋用補助ごとくを使用すると、温度センサーが鍋底に密着しない原因になります。

■耐熱ガラス容器、土鍋など熱の伝わりにくいもの、底が浅く広い鍋での油調理はしない

油の温度が上がりやすく発火するおそれがあります。

鍋の選びかた

炊飯モードに適した鍋については、☞ 37 ページをご覧ください。

鍋の種類			●揚げもの調理（油の量200ml 以上）●炒めもの調理	その他の調理	●温度設定モード揚げもの調理（油の量500ml ～ 1L）	●湯わかしモード（水の量 チャオ：500ml ～ 3L 標 準：500ml ～ 2L）	●ゆでものモード ●麺ゆでモード（水の量500ml ～ 3L）●麺ゆで大モード（水の量500ml ～ 4L）
鍋	材質：アルミ、銅鉄、ホーロー		○	○	○	○	○
	材質：ステンレス	※厚手	○	○	○	○	○
		※薄手	×	○	×	○	○
中華鍋 フライパン	材質：アルミ、銅、鉄		○	○	○	—	—
	材質：ステンレス（底が平らなもの）	※厚手	○	○	○	—	—
		※薄手	×	○	×	—	—
無水鍋 多層鍋			○	○	×	○	○
土鍋 耐熱ガラス容器 圧力鍋			×	○（ただし、火が消える場合があります）	×	×	×
やかん			—	○	—	○	—

※厚手：2.5mm 以上　　薄手：2.5mm 未満　　○：適しています　　×：適していません（温度を正しく検知できません。）

◘お願い

中華鍋を使うときは

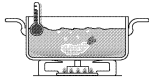
- 必ず取っ手を持って調理してください。
- 鍋底と温度センサーが密着していることを確かめてから使用してください。
- 中華鍋の種類によっては、鍋が安定せず、温度センサーが正しくはたらきません。

安心・安全機能

天ぷら油の過熱を未然に防止

天ぷら油過熱防止機能

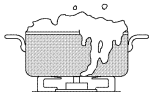
チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

調理油が過熱されると、自動で火力を調節し発火を防ぎます。
この状態が約 30 分続くか、または弱火の状態でも温度の上昇が続くと、自動で火を消します。

火力調節します

炎が消えるとガスを自動でストップ

立消え安全装置

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

煮こぼれや風などで火が消えると、自動でガスを止めます。

ガスを止めます

万一消し忘れても一定時間で自動消火

コンロ消し忘れ消火機能

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

コンロバーナーは点火後、約 2 時間で自動で火を消します。
コンロ消し忘れ消火機能の時間は、変更することができます。☞ 19 ページ

グリル消し忘れ消火機能

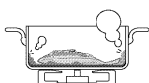
グリル

点火するとタイマーが作動します。
最長 15 分で消火します。☞ 45 ページ

煮ものなどで焦げついた場合、初期段階で自動消火

焦げつき自動消火機能

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

煮もの調理などで鍋底が焦げつくと、自動で火を消します。
鍋の材質、調理物の種類、火力によって焦げの程度は異なります。
※鍋底にこんぶや竹皮などを敷いた調理では、焦げつき自動消火機能が正常にはたらかないことがあります。

そで口への引火を未然に防止（鍋を置かないと、安全のため点火しません）

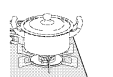
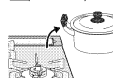
鍋なし検知機能

チャオバーナー　標準バーナー

コンロの温度センサーには、鍋の有無を判断する検知機能を搭載しています。鍋を置かないと点火しません。

調理中に鍋やフライパンを持ち上げると自動で弱火になります。
弱火の状態が約 1 分続くと、自動で火を消します。

また、鍋やフライパンを戻す（置く）と、自動で強火になります。
一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

あぶり・高温炒めスイッチを 3 秒以上長押しすると、鍋なし検知機能を一時的に解除できます。鍋を持ち上げる炒めものや高温になるいりもの調理、鍋を使わないあぶりもの調理の場合に使用します。

点火しません

弱火にします

誤ってスイッチが押されるのを防止

ロック機能

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

幼いお子さまのいたずらや誤ってスイッチを押してしまうなどの誤操作も、作動しないようにロックすることができます。
ロックスイッチを 3 秒以上長押しすると、電源スイッチ以外の操作スイッチがすべてロックされます。
電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。☞ 24 ページ

点火時の炎あふれを防止

中火点火機能

チャオバーナー　標準バーナー

点火時の炎あふれを抑えるために、中火で点火します。☞ 24 ページ

グリル庫内が過熱すると自動消火

グリル過熱防止センサー

グリル

魚などの調理物を入れずに空焼きした場合や、グリル庫内の温度が異常に高くなった場合に自動で火を消します。

電源を切り忘れても自動的に電源をオフ

電源オートオフ機能

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

調理終了後、電源を切り忘れても、3 分後に自動で電源を切ります。
電源オートオフ機能の時間は変更することができます。☞ 19 ページ

鍋底が高温になると自動で弱火になり、異常過熱を防止

高温自動温度調節機能

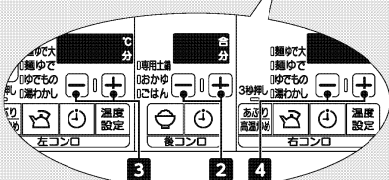
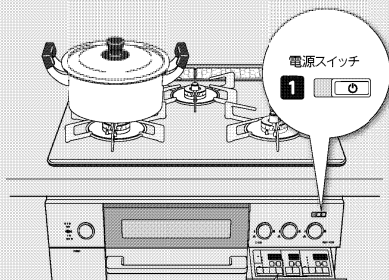
チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

炒めもの調理・いりもの調理など比較的温度の高い調理や、鍋の空焼きをしたときに強火・弱火と自動で火力を調節し、鍋の異常過熱を防止します。
この状態が約 30 分続いた場合、または弱火の状態でもセンサー温度がさらに上昇した場合は、自動で火を消します。最初に弱火になったとき、ブザーが「ピピピッ」と 1 回鳴ってお知らせします。調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモード（チャオバーナー・標準バーナー）をお使いください。☞ 29 ページ

各種設定の変更（カスタマイズ機能）

以下の機能の設定を変更することができます

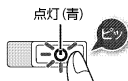
	表示部	機能	内容	設定項目
	01	音声モード	音声でガイドをするかしないかの設定ができます。	**on：設定する（初期設定）** oFF：設定しない
	02	音量	音声ガイドの音量を設定できます。	1：小 **2：標準（初期設定）** 3：大
	03	音声スピード	音声ガイドの音声の速さを設定できます。	1：ゆっくり **2：標準（初期設定）** 3：速め
	04	電源オートオフ	電源オートオフの時間を1～5分に設定できます。	1～5（分）（1分刻み） **3（分）：（初期設定）**
	05	消し忘れ消火機能	コンロ消し忘れ消火機能の時間を変更することができます。	30～90（分）（10分刻み） **120（分）：（初期設定）**
	06	操作パネルの減光までの時間	操作パネルの減光までの時間を設定できます。（操作パネルのスイッチを一定時間操作しないと、自動で操作パネルのランプの明るさを抑えて表示する機能です。）減光までの時間を長くすると、電池寿命が短くなります。	**10（秒）：（初期設定）** 30（秒）： oFF：減光しない
※	07	湯わかしお知らせ時間	沸とうのお知らせ時間が早く感じたり遅く感じたりする場合、1～5の5段階にお知らせのタイミングを設定することができます。	1：早め 2：やや早め **3：標準（初期設定）** 4：やや遅め 5：遅め
※	08	ゆでものお知らせ時間		
※	09	麺ゆでお知らせ時間		
	10	ごはん炊き上げ調整	ごはんの炊き加減を3段階で設定できます。	1：弱め **2：標準（初期設定）** 3：強め
	11	土鍋炊飯おこげ調整	おこげ加減を5段階で設定できます。	1：少なめ 2：やや少なめ 3：標準 **4：やや多め（初期設定）** 5：多め
	12	レンジフード連動機能	レンジフードをコンロと連動させる機能のon/oFFを設定できます。	**on：設定する（初期設定）** oFF：設定しない
	13	レンジフード風量切替	レンジフードの風量を自動で切り替える機能のon/oFFを設定できます。	**on：設定する（初期設定）** oFF：設定しない
	15	オールリセット	カスタマイズした設定を初期設定に戻します。	右コンロタイマーセットスイッチ［+］を3秒押し。
	16	最新エラー履歴	最新のエラーを確認できます。	右コンロの表示部に検出箇所を表示 -1：標準バーナー -2：小バーナー -3：チャオバーナー -5：グリル --：エラーコードなし 後コンロの表示部にエラーコードを表示

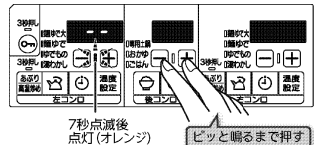
※後コンロの表示部に L（左コンロ）、R（右コンロ）の表示が出て、それぞれ設定できます。

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**

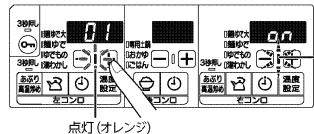
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞24ページをご覧ください。

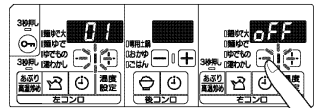
設定のしかた

1 電源を入れる

電源スイッチを押す。

2 後コンロのコンロタイマーセットスイッチ[＋]と[－]を同時に押す

ブザーが鳴るまで3秒以上押す。
左コンロのコンロタイマー表示部に「--」が表示されます。

3 設定変更する機能を選ぶ

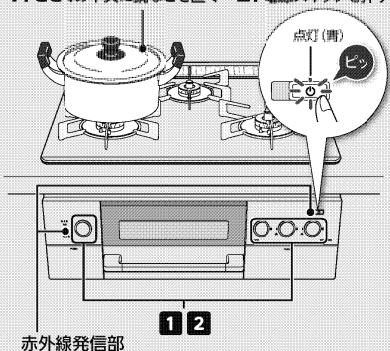
左コンロのコンロタイマーセットスイッチ[＋/－]を押す。
[+]スイッチ…01、02、03…と表示部の数が増えます。
[−]スイッチ…16、15、13…と表示部の数が減ります。

4 設定項目を変更する

右コンロのコンロタイマーセットスイッチ[＋/－]を押す。

一度電源を切ってから、使用してください。
各設定項目は左のページの表を参照してください。

レンジフード連動機能

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー　グリル

自動運転の場合

1. ごとくの中央に鍋などを置く　**2.** 電源スイッチを押す

お願い

対応しているレンジフードとの組合せが必要です。
指定外のレンジフードでは連動しません。お問い合わせはお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

レンジフードの使いかたは、レンジフードに付属の「取扱説明書」をお読みください。

自動運転のしかた

1 点火する

操作ボタンを押す。
自動でレンジフードの運転が開始します。
最初は「中」の風量で運転します。
その後、自動で調節します。

お願いと ● お知らせ

操作について

点火・消火時はカウンターから約 20 ～ 30cm 離れ、機器の正面に立って右図のように操作してください。
レンジフード連動は、ガス機器からの赤外線信号を人に反射させ、レンジフードで受信し、レンジフードを作動させます。

- 以下のように操作すると、作動しない場合がありますが、故障ではありません。
  - ガス機器の近くに立ち過ぎている。離れ過ぎている。
  - ガス機器の横に立って操作している。
  - テレビ、エアコンなどのリモコンを操作している。
  - 黒い服やビロード、毛糸の服などを着て操作している。
  - ガス機器、レンジフードに太陽光が当たった状態で操作している。
  - 赤外線発信部およびレンジフード本体の赤外線受信部が汚れている。

  ※連動しにくい場合は、レンジフード側の操作部で操作してください。

頭や手でさえぎらない　赤外線発信部　離れて操作しない

- 風量は自動で調節します。変更したいときはレンジフード側の操作部で切り替えてください。
- すでに他のコンロやグリルなどを使用している場合は、火力によって風量を自動で調節します。
- 風量自動切替を「oFF」にすると、「中」の風量のみでの運転となります。

2 火を消す

操作ボタンを押す。
レンジフード設定の停止タイマー（約３分）終了後に、自動でレンジフードの運転は停止します。

- レンジフード側が常時換気設定時に機器側を停止しても、レンジフードは停止しません。停止する場合はレンジフード側で操作してください。
- 自動で火が消えた場合（立消え安全装置作動、コンロ・グリルタイマー作動時など）、レンジフードは自動で停止しません。操作ボタンを押して停止してください。
- 必ず火が消えたことを確認してください。
- 火を消しても、他のコンロやグリルなどを使用中は停止しません。すべてのコンロ、グリルを消火したとき、レンジフードが停止します。

手動運転のしかた

1 運転を開始する

レンジフード側の運転スイッチを押す。
風量を設定してください。

2 運転を停止する

レンジフード側の停止用スイッチを押す。

照明の点灯・消灯のしかた

1 照明を点灯・消灯する

レンジフード側の照明スイッチを押す。

基本の操作（コンロの使いかた）

コンロ
Cooking Stove

⚠ 点火ロックが解除されているか、確認する。

「不用意な点火を防ぐには(ロック)」は☞24 ページをご覧ください。

◘お願い

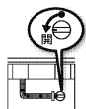
パネルや操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。
グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

ワンポイント

炒めもの、いりもの、あぶりものをするときは…
あぶり・高温炒めモードに設定して調理してください。☞ 29 ページ
揚げものをするときは…
温度設定モードで調理してください。☞ 25 ページ

お使いになる前に…

1. ガス栓を開ける

ガス栓（ねじガス栓）を左に回し、全開にする。

2. 鍋などを置く

ごとくの中央に鍋などを置きます。
- 鍋などを置かないと点火しません。
  ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
  (チャオバーナー・標準バーナー)
- 鍋などを置いても、温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。
  (チャオバーナー・標準バーナー)

3. 電源を入れる

電源スイッチを押す。

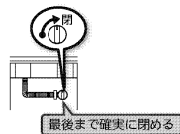
点灯(青) ピッ

お使いになった後は…

1. 電源を切る

電源スイッチを押す。

2. ガス栓を閉める

ガス栓（ねじガス栓）を右に回し、閉める。

◘お願いと●お知らせ

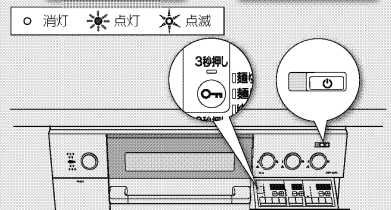
不用意な点火を防ぐには（ロック） ☞ 18 ページ
幼いお子さまのいたずらや誤操作を防ぐため、操作スイッチをロックすることができます。
電源を入れ、消火していることを確認してください。

※電源スイッチを「切」にしても、ロックを解除するまでロック状態を記憶しています。

基本の操作

❶点火する

操作ボタンを押す。

点滅(青) ピピッ

- 点火すると、チャオバーナーは、弱火側から4番目が点滅､標準バーナーは､弱火側から4番目が点灯します。
  (中火点火機能) ☞ 18 ページ
  また、小バーナーは、弱火側から5番目が点灯します。

❷火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。
回すたびに、ランプが点灯・点滅し移動します。
(点滅でも使用できます。)

◘火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

❸火を消す

操作ボタンを押す。

◘必ず火が消えたことを確認してください。

揚げものをする（温度設定モード）

コンロ
Cooking Stove

チャオバーナー　

火力を自動で強火・弱火に調節し、設定した温度をキープします。

1. ごとくの中央に鍋などを置く
適した油の量：500ml ～ 1L

2. 電源スイッチを押す

1 温度を設定する

使用するコンロの温度設定スイッチを押す。
最初は「180℃」が表示されます。
コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、温度を設定する。
130 ～ 220℃まで 10℃刻みで設定できます。

点灯（オレンジ）　ピッ

お願いと ● お知らせ

- 取り消すときは、もう一度温度設定スイッチを押します。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を 1 ～ 120 分の間で設定できます。☞ 27 ページ
  最初は「5分」が表示されます。タイマーは設定温度になると、カウントダウンを始めます。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

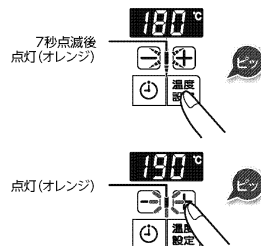
操作ボタンをゆっくり回す。

点滅（青）　ピピッ

※図はチャオバーナーの場合

◘火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

設定温度になると、ブザーでお知らせ

3 調理をはじめる

- ◘調理中は、機器から離れないでください。調理中のものが異常過熱し、火災の原因になります。
- ◘調理中に火が消えた場合は、設定温度が取り消されます。再度操作1から行ってください。
- 設定温度は、調理中でも変更できます。
- 調理中は、自動で強火・弱火を繰り返して、設定温度を保ちます。

- 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

4 火を消す

操作ボタンを押す。

消灯

◘必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

火加減が難しい揚げもの以外も調理できます。
● 設定温度の目安

140	厚焼き卵、ハンバーグ、クレープ
160	とりのから揚げ、とんかつ、ホットケーキ
180	てんぷら、コロッケ、お好み焼き
200	ステーキ、ポークソテー、かきもち揚げ

鍋の種類・材質や厚さ、油の量などにより、設定した温度と異なる場合があります。
揚げもの調理に適した鍋については、☞ 16 ページをご覧ください。

コンロタイマーを使う（コンロタイマーモード）

コンロ Cooking Stove

チャオバーナー　標準バーナー　小バーナー

1 時間を設定する

使用するコンロのコンロタイマースイッチを押す。
最初は「1分」が表示されます。

7秒点滅後 点灯（オレンジ）

コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、時間を設定する。
チャオバーナー・標準バーナーは1～120分まで1分刻み、小バーナーは1～90分まで1分刻みで設定できます。
押し続けると、30分までは5分刻み、30分以降は10分刻みで設定できます。

点灯（オレンジ）

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

※図はチャオバーナーの場合

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

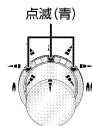
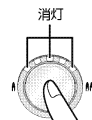
設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

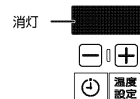
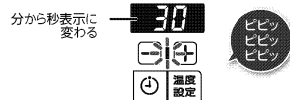
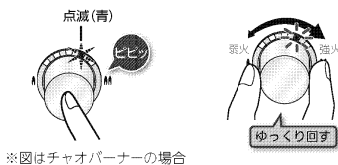
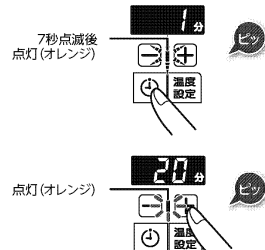
消灯

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

ワンポイント

湯わかしモードと併用で麦茶の煮出し、ゆでもの調理にも活用できます。
活用法 ☞ 32ページ

◘お願いと●お知らせ

- 設定時間は調理中でも変更できます。
- 取り消すときは、もう一度コンロタイマースイッチを押します。

◘火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、コンロタイマー表示「0」は、約10秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

炒めもの・いりものをする（あぶり・高温炒めモード）

コンロ Cooking Stove

チャオバーナー　標準バーナー

炒めもの、いりもの、あぶりものなどで、急に火が小さくなったり、消えてしまう場合に使用します。

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除します。

1 あぶり・高温炒めを設定する

使用するコンロのあぶり・高温炒めスイッチを3秒以上押す。

ランプが点滅から点灯に変わり、ブザーでお知らせします。

お願いと・お知らせ

- 取り消すときは、もう一度あぶり・高温炒めスイッチを押します。
- 火が消えると、あぶり・高温炒めモードは取り消されます。
- コンロタイマーモードを使って、調理する時間を1～60分の間で設定できます。☞ 27 ページ
  最初は「1分」が表示されます。

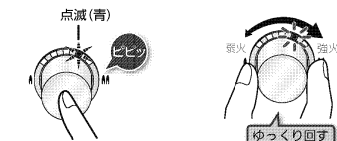
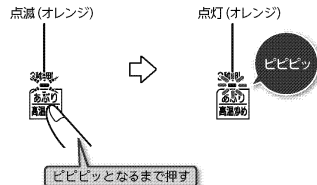
2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

※図はチャオバーナーの場合

■火力は鍋などの径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

3 調理をはじめる

■加熱したフライパンなどに少量の調理油しか入れない場合は、油の温度が急激に上がり、発火のおそれがありますので注意してください。

- 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。

4 火を消す

操作ボタンを押す。

■必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

こんなとき、あぶり・高温炒めモード

- 急に火が小さくなったり、消えてしまうとき
- 鍋を振る調理で弱火になると支障があるとき

⚠ 警告

■**あぶり・高温炒めモードで揚げもの調理をしない**
調理油の温度が高くなり、発火するおそれがあります。

■**焼網は使用しない**
トッププレートに落ちた油などが発火したり、機器の異常過熱のおそれがあります。

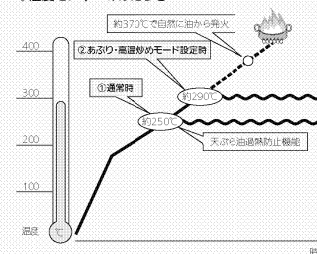
⚠ 注意

■**あぶり調理をする場合は温度センサーの真上は避ける**
温度センサー上に焼き汁などが滴下して温度センサーが汚れると、鍋底の温度を正しく検知できずに発火や途中消火、機器焼損の原因になります。
また、焼き汁の滴下量や位置により、温度センサー故障の原因になります。

ワンポイント

あぶり・高温炒めモードとは

「天ぷら油過熱防止機能」「焦げつき自動消火機能」「鍋なし検知機能」を一時的に解除し、通常より高い温度で使用できるモードです。
あぶり・高温炒めモードを使用しても、温度センサーのはたらきにより、自動で火力を調節したり、自動で火を消す場合があります。

◇温度センサーのはたらき

①通常時

火力調節 鍋底の温度を直接検知し、約250℃に達すると自動で火力を調節します。
（天ぷら油過熱防止機能）

消　火 以下の場合は自動で火を消します。
- ・火力を調節している状態が約30分経過した場合
- ・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

②あぶり・高温炒めモード設定時

火力調節 鍋底の温度が約290℃に達すると自動で火力を調節します。

消　火 あぶり・高温炒めモード設定中でも、安全のため以下の場合は自動で火を消します。
- ・あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分（最初に自動で弱火になってから約30分）または、コンロ消し忘れ消火機能設定時間が経過した場合
- ・弱火の状態でも温度の上昇が続いた場合

お湯をわかす

(湯わかしモード) チャオバーナー 標準バーナー

1 湯わかしを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを1回押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

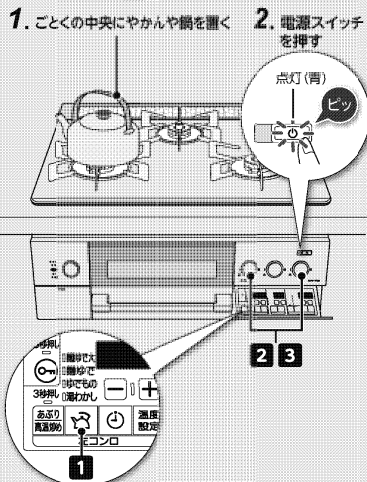
※図はチャオバーナーの場合

沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

消灯

消灯

適した鍋	適した水の量
底の平らな鍋 やかん	500ml～3L やかんや鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の6～7割）にする。（ふきこぼれ防止）

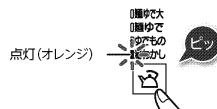
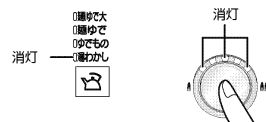
お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで

- ふたを開け閉めしない
- やかんや鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

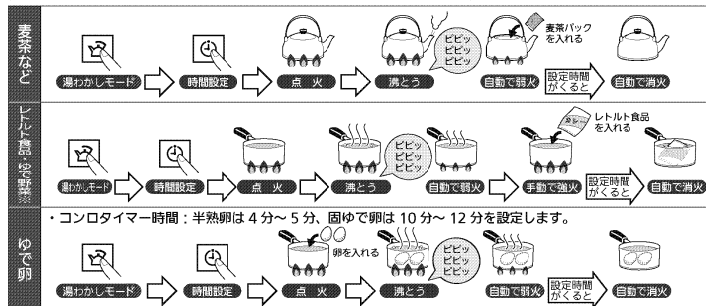
お願いと●お知らせ

- コンロタイマーモードを使って、沸とう後の保温時間を1～120分の間で設定できます。☞ 27 ページ
  最初は「5分」が表示されます。

火力はやかんや鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。

やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。

- 湯わかしお知らせ時間を変更することができます。☞ 19 ページ
- 以下の場合は、100℃になる前に沸とうしたと判断される場合があります。
  - 一度わかしたお湯（約70℃以上）を再び湯わかしモードでわかしたとき
  - やかんや鍋などの底が汚れていたり、さびていたりするとき
- 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、湯わかしランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

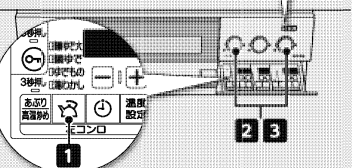
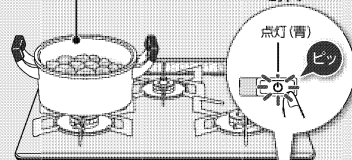
ワンポイント

沸とう後、コンロタイマーをはたらかせることができます。（湯わかしモード）
活用法（コンロタイマー時間は、材料の量などにより調節してください。）

※ゆで野菜は沸とう後に入れます。

お湯をわかす（湯わかしモード）

ゆでものをする（ゆでものモード） チャオバーナー 標準バーナー

コンロ Cooking Stove

水に具を入れて加熱するゆでものの調理において、火力を自動で調節し、ふきこぼれを防ぎます。沸とう後に具を入れるゆでものの調理（ほうれん草の下ゆでなど）には使用できません。

適した鍋	適した水の量
鍋径：18～26cm 材質：アルミ、銅、ホーロー、鉄、ステンレス、多層	具の上面が最低4cm以上浸る量から鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の6割まで）にする
適した具	**適さない具**
じゃがいも、大根、にんじん、ごぼう、かぼちゃ	さといも、小豆、大豆、たけのこ ※一片の大きさを3cm角以下に切った具
具の最大量：500gまで（約4～5人分相当）	

🔲お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。
- 水から開始し、お湯から開始しない
- 水を追加しない
- 鍋を動かさない
- 沸とう後に具を入れない

1 ゆでものを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを2回押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

点灯（オレンジ） ピッ

2 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

※図はチャオバーナーの場合

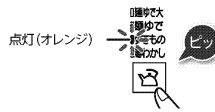
沸とうすると、ブザーでお知らせ
自動で火力を調節し、沸とうを維持します。

3 火を消す

操作ボタンを押す。

消灯 ピー 消灯

🔲お願いと●お知らせ

- 🔲温度センサーの温度が高いときは、ゆでものモードは設定できません。
  冷めるのを待ってから、設定してください。
- 🔲あく・くさみ抜きのためにぬか、米のとぎ汁、米粒を使用する場合や、調味料を使用する場合は、ふきこぼれやゆで不足になる場合がありますので、手動で調理してください。
- ●コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞27ページ
  最初は「5分」が表示されます。
- 🔲十分な水に具を浸して（具の上面から4cm以上）点火してください。
- 🔲火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 🔲鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどに注意してください。適さない具は、手動で調理してください。
- 🔲調理中は、必ず鍋のふたをはずしてください。色や味を悪くするあくや酸などを水蒸気とともに蒸発させるためです。
- 🔲一度ゆでもので使用した水を再度使用する場合は、手動で調理してください。
- 🔲ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- ●沸とうして60分たつと、コンロタイマー表示部に「00」と表示し、自動で火が消えます。
- ●ゆでものお知らせ時間を変更することができます。☞19ページ
- ●沸とうし、お知らせしてからでも、コンロタイマーモードを使って、沸とうを継続する時間を1～60分の間で設定できます。☞27ページ
- ●一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピピッ」と鳴ってお知らせします。
- 🔲必ず火が消えたことを確認してください。

ワンポイント

ゆで時間の目安（火力自動調節に入ってからの時間）

具材	切り方	ゆで時間の目安
じゃがいも	丸ごと（約100g）	20～25分
じゃがいも	4等分	10～15分
だいこん	輪切り（約3cm）	50～60分
だいこん	いちょう切り（厚さ約1cm）	15～20分

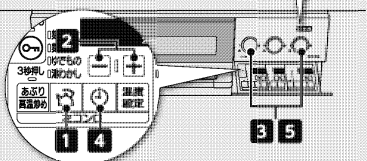
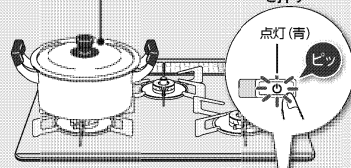
具材	切り方	ゆで時間の目安
にんじん	輪切り（約1cm）	4～6分
にんじん	半月切り（厚さ約1cm）	4～6分
ごぼう	約5cm切り	5～10分
かぼちゃ	約3cm角	5～10分

注）食材の大きさ、水の量、鍋の大きさにより、ゆで時間が前後する場合があります。

コンロ Cooking Stove

麺をゆでる（麺ゆでモード・麺ゆで大モード） チャオバーナー 標準バーナー

火力を自動で調節し、設定したゆで時間になると自動で火を消し、ふきこぼれやゆで過ぎを防ぎます。

必ず水から行ってください。お湯からは行わないでください。

適した鍋		適した水の量
麺ゆで	鍋径：16～22cm	500ml～3L
麺ゆで大	鍋径：24～28cm	500ml～4L
材質：アルミ、銅、ホーロー、鉄、ステンレス、多層		麺 100 g に対し水 1L を目安とし、鍋の大きさに応じた水の量（最大容量の 6 割まで）にする
適した麺		適さない麺
そば、うどん、ラーメン、ひやむぎ、そうめん、スパゲッティ		冷凍麺

お願い

温度センサーを正しくはたらかせるために、次のことを守ってください。

点火して沸とうするまで
- ふたを開け閉めしない
- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- 水をかき混ぜない
- 水を追加しない
- 火力を変えない

麺ゆで中は
- 鍋を動かさない
- 具を入れない
- ひんぱんに火力を変えない
- 水を追加しない(差し水も含む)

1 麺ゆでを設定する

使用するコンロの湯わかしスイッチを押す。
鍋径 16 ～ 22cm の場合…麺ゆで：3 回
鍋径 24 ～ 28cm の場合…麺ゆで大：4 回
押すたびに、以下の順で切り替わります。
湯わかし → ゆでもの → 麺ゆで → 麺ゆで大
ピー 取り消し(消灯)

2 ゆで時間を設定する

コンロタイマーセットスイッチ[＋／－]を押し、時間を設定する。
1 ～ 30 分まで 1 分刻みで設定できます。

ピッ 点灯(オレンジ)

3 点火し、火力を調節する

操作ボタンを押す。

操作ボタンをゆっくり回す。

※図はチャオバーナーの場合

沸とうすると、ブザーでお知らせ

ピピッ ピピッ ピピッ

4 調理をはじめる

食材を入れ、すぐにコンロタイマースイッチを押す。
自動で火力を調節し、沸とうを維持します。

ピピピッ

設定時間の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

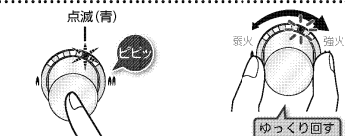
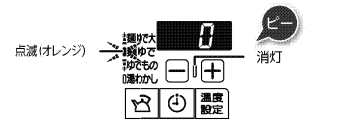
ピピッ ピピッ ピピッ
分から秒表示に変わる

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

5 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

お願いと ● お知らせ

- 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。冷めるのを待ってから、設定してください。
- 適さない麺は、ゆで不足になりますので、手動で調理してください。
- 誤って麺ゆでモードを麺ゆで大モードに設定すると、ふきこぼれる場合があります。また、麺ゆで大モードを麺ゆでモードに設定すると､ゆで不足になる場合があります。適した鍋、適した水の量に合わせてモードを設定してください。
- ゆで時間は、食品袋などに記載のゆで時間を目安に、お好みのゆで時間に設定してください。
- 火力は鍋の径に応じて、鍋底から炎があふれない程度に調節してください。
- 鍋の形状・材質や水の量によって、沸とうのお知らせ時間が異なる場合や、ふきこぼれる場合があります。やけどなどに注意してください。
- 沸とうする前に、麺を入れないでください。ふきこぼれる場合があります。
- 粉がついた麺は、よくはらい落としてください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺を入れた後は、必ず鍋のふたをはずしてください。ふきこぼれる場合があります。
- 麺を入れた後、すぐコンロタイマースイッチを押してください。
- ● 沸とうしてコンロタイマースイッチを押さないと、10 分でコンロタイマー表示部に「00」と表示し、自動で火が消えます。
- 麺ゆで中は、ときどきかき混ぜてください。ふきこぼれや飛び散る場合があります。
- 麺ゆで中でもゆで時間の変更は可能です。
- 塩を入れる場合は、沸とうのお知らせ後に入れてください。また溶けるまでよくかき混ぜてください。
- 一度麺ゆでした水で麺をゆでる場合は、手動で調理してください。
- ゆで不足の場合は、手動で調理してください。
- ● 麺ゆでお知らせ時間を変更することができます。☞ 19 ページ
- ● 一定以上自動で火力が強くなるときに、ブザーが「ピピッ」と鳴ってお知らせします。
- ● 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、湯わかしランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード） 小バーナー

炊飯モードに適した鍋

おいしく炊くために、炊飯モードに適した鍋を選びましょう。
※炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋も別売しています。 ☞ 75ページ

炊飯鍋の選びかた

鍋の種類		ごはん	おかゆ	炊飯量・ポイント
別売の炊飯専用鍋	111-R001 型	○	○	白米3合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん2合
	RTR-500D 型	○	○	白米5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合 炊きこみごはん4合
アルミの鍋		※○	※○	薄手(2mm以下)の場合、焦げつきやすくなります。
ホーロー、ステンレスの鍋		※○	※○	白米は焦げる場合があります。 薄手(2.5mm以下)のステンレスの鍋の場合、焦げつきやすくなります。
市販の土鍋		✕	※○	おかゆ以外は炊けません。
別売の炊飯専用土鍋	RTR-201GA 型	○	○	白米2.5合、全がゆ1合、七分がゆ0.5合
ガラス鍋・圧力鍋 多層鍋		✕	✕	うまく炊けないので使用しないでください。

○：適しています　✕：適していません（温度を正しく検知できません。）

※ふたに蒸気穴がない場合や鍋の材質・形状によっては、焦げつきやふきこぼれなど、うまく炊けない場合があります。
このような場合は、別売の炊飯専用鍋、炊飯専用土鍋を使用してください。

1回で炊ける量

ごはん	1～5合
炊きこみごはん	1～4合
全がゆ	0.25～1合
七分がゆ	0.25～0.5合

おいしく炊くコツ

1 お米は正確にはかる

180ml の計量カップを使うと便利です。

180mlの計量カップ

2 たっぷりの水で手早くとぐ

- **はじめのとぎ水は、すぐに捨ててください。**
  ぬかを含んだとぎ水をお米が吸わないようにするためです。
- **「とぐ → 洗い流す」を数回繰り返します。**
  にごりが薄くなるまで、手早く洗ってください。

手早くとぐ

●お知らせ
- お米のとぎが足りない場合は、におい、黄ばみ、焦げの原因になります。

お米と水の量の目安

お米の量		水の量		
		ごはん	おかゆ	
容量	合数(重量)		全がゆ	七分がゆ
45ml	0.25合(約 38g)	－	360ml	470ml
90ml	0.5 合(約 75g)	－	540ml	630ml
180ml	1 合(約150g)	300ml	900ml	－
270ml	1.5 合(約225g)	390ml	－	－
360ml	2 合(約300g)	480ml	－	－
450ml	2.5 合(約375g)	580ml	－	－
540ml	3 合(約450g)	670ml	－	－
720ml	4 合(約600g)	930ml	－	－
900ml	5 合(約750g)	1130ml	－	－

お願い
- 水の量は目安です。お好みに応じて加減してください。
- 炊きこみごはんの場合は、ごはんに比べ約1割増の水の量（調味料、だしを含む）にしてください。

お米を水に浸す時間

お米の種類		水に浸す時間	
		春～夏	秋～冬
ごはん	白米	30分以上	60分以上
	無洗米・発芽玄米		
	胚芽精米	60分以上	90分以上
	雑穀米		
	古米		
	麦ごはん		
おかゆ		0～30分	

ワンポイント
- 洗米した後、必ず30分以上水に浸してから炊飯してください。
- 洗米してすぐのお米を炊飯するとごはんが硬くなります。
- 一度水に浸したお米は、砕けやすくなります。砕け米が混じったり、お米をとぎ足りない場合はにおい、黄ばみ、炊飯がうまくできない原因になります。

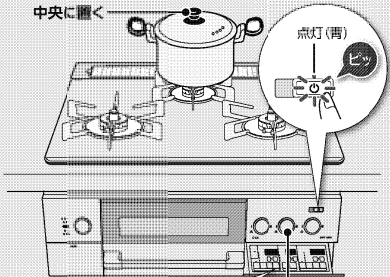
無洗米を炊くときのコツ

- **1、2度すすぐ**
  にごったまま炊飯するとでんぷん質が沈殿し、生炊きの原因になります。
- **十分に水に浸す**
- **水の量を3%程度多くする**
  または、無洗米専用計量カップを使ってください。
- **よくかき混ぜて気泡を飛ばす**
  表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。

コンロ
Cooking Stove

ごはん・おかゆを炊く（炊飯モード）

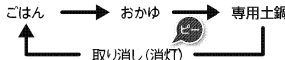
（つづき）

ごはんやおかゆが炊けたらお知らせし、自動で火を消します。

⚠ 鍋底の中心に温度センサーが密着するように置く。

1 炊飯と炊飯量を設定する

炊飯スイッチを押す。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

ごはん → おかゆ → 専用土鍋 → 取り消し（消灯）→ ごはん

ピー

コンロタイマーセットスイッチ［＋／－］を押し、炊飯量を設定する。（ごはんのみ）
最初は「3合」が表示されます。
1～5合まで1合刻みで設定できます。
※ 1.5合、2.5合など、設定値のない合数で炊飯する場合は1.5合→2合、2.5合→3合など多めの炊飯量を設定してください。

点灯（オレンジ）
7秒点滅後点灯（オレンジ）
ピッ

点灯（オレンジ）
ピッ

2 点火する

後コンロの操作ボタンを押す。
自動で火力を調節します。

ごはん・専用土鍋

炊きあがると、ブザーでお知らせし、むらしがスタート　【ごはんモード：10分】【専用土鍋モード：15分】
自動で火が消えます。

むらしが終了すると、ブザーでお知らせ

おかゆ

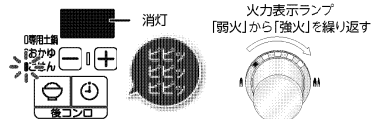
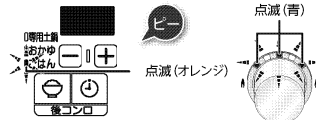
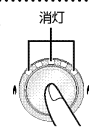
炊きあがると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

点滅（オレンジ）
ピー
点滅（青）

3 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

◘お願い

本機器には、炊飯専用土鍋が付属されていません。
「専用土鍋」モードは、必ず別売の炊飯専用土鍋を使用してください。☞ 75ページ
市販の土鍋ではうまく炊飯できません。
準備や調理については、炊飯専用土鍋に付属の「取扱説明書」をよく読んで、使用してください。
炊飯時は、油ガードを取り除いてください。
機器を囲う油ガードなどを設置すると排気の流れが変わり、燃焼不良となり炊きムラなどの原因になります。

◘お願いと●お知らせ

◘炊飯開始後、一定時間が経過するとコンロタイマーセットランプは消灯し、設定の変更および取り消しはできなくなります。
取り消すときは、いったん火を消してください。
◘風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。炎に風が当たらないようにして使用してください。
● 炊飯モード使用中は、火力の調節はできません。
● 2回目以降は、前回設定の炊飯量が表示されます。
● ごはんモードでの少量炊飯で、ごはんへの着色（こげ）が気になる場合や炊き不足を感じる場合、炊き加減を3段階で調節できます。☞ 19ページ
● 専用土鍋モードは鍋底部分に少しおこげができます。おこげを少なくしたい場合やおこげを多くしたい場合、おこげ加減を5段階で調節できます。☞ 19ページ

炊飯時間の目安

ごはん	28～37分（むらし10分を含む）
おかゆ	35～50分
専用土鍋	32～38分（むらし15分を含む）

◘むらし後は…
ごはんを底からよくほぐしてください。
余分な水分がとび、ごはんがおいしくなります。

ごはんを炊くとき

● 温め直しはできません。（焦げつくことがあります。）
● むらし中に操作ボタンを戻すと、むらし終了のお知らせブザーが鳴りません。

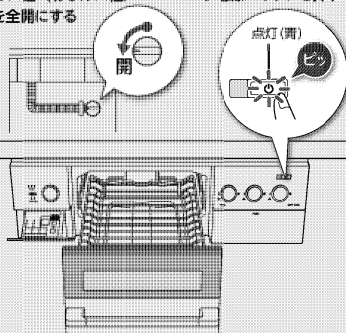
おかゆを炊くとき

◘炊き上がったごはんからおかゆ（雑炊）を作るときは、手動で調理してください。
◘最初から塩などの調味料を入れたり、炊いている途中でかき混ぜたりしないでください。粘りがでたり米粒がつぶれうまく炊けない場合があります。
◘ふきこぼれる場合はふたをずらしたり、持ち上げたりしてふきこぼれないようにしてください。
◘おかゆの炊き上がりで、水分の量が多い場合は再度点火し、様子を見ながら火力を調節してください。

炊きこみごはんを炊くとき

◘お米に水分を吸収させるため、調味料は炊く直前に入れてください。
◘具やバター、ケチャップなどの調味料はお米の上にのせて、炊き上がり後に混ぜてください。沈殿するとうまく炊けない場合があります。

● 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、炊飯ランプ・火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

グリルの取り扱いと準備

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞24 ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

◘お願い

操作部の表面に透明の保護シートが貼られている場合は、ご使用前にはがしてください。

グリル庫内に紙や梱包部材が入っていないか確認して、すべて取り除いてください。

グリルの取り出し

1 グリルとびらを引き出す

グリルとびらをゆっくりいっぱいまで引き出します。

水平

2 グリル焼網を取りはずす

グリル焼網を両手で持ち上げて、取りはずします。

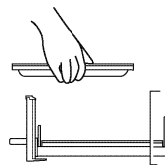
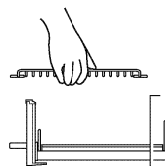
3 グリル皿を取りはずす

グリル皿を両手で持ち上げて、取りはずします。

◘お願いと●お知らせ

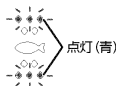
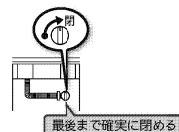
- グリル皿受け・グリル皿・グリル焼網の取り付けかたは☞ 55 ページをご覧ください。
  グリルとびらの取りはずしかた、取り付けかたは☞ 60 ページをご覧ください。

グリルを初めて使うときは

1 グリル焼網を取り出す

◘下火カバーが取り付けられていない場合は、取り付けてください。☞ 55 ページ

2 6～7分間、空焼きをする

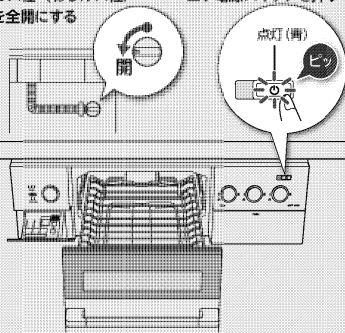
部品に付着している加工油を焼き切ります。
火力は上火「強」・下火「強」で行ってください。
グリルの操作については☞ 45 ページをご覧ください。

点灯（青）

◘空焼き時に、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。（「02」を表示します。）
この場合、5 分程度待ってから、再度点火してください。
- 排気口や排気口以外からも煙が出ますが、異常ではありません。
- グリルの操作については ☞ 45 ページをご覧ください。

3 電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉める

使用後は電源を切り、ガス栓（ねじガス栓）を閉めてください。

消灯
ピッ
閉
最後まで確実に閉める

グリルの取り扱いと準備

グリルの取り扱いと準備（つづき）

⚠ **点火ロックが解除されているか、確認する。**
「不用意な点火を防ぐには（ロック）」は☞24 ページをご覧ください。
グリル庫内を確認する。

● **お知らせ**

グリル焼網・グリル皿・トーストプレートは、消耗部品です。
ご使用状態や経年変化などにより、グリル焼網は、魚がくっつきやすくなったり、フッ素コートがはがれる場合があります。また、グリル皿・トーストプレートは、表面の腐食などにより汚れが落ちにくくなる場合があります。
どちらも交換部品（有料）として準備しておりますので、取り替えの際は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 75 ページ

魚を上手に焼くために

1 魚の下ごしらえをする

冷凍の魚は…
しっかり解凍します。
冷蔵の魚は…
常温でしばらくおきます。
生魚は…
水洗いした後、水気をよくふき取ります。
みそ漬けやかす漬けの魚は…
「みそ」や「かす」をよくふき取ります。

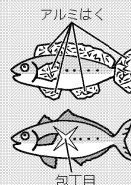
🔲お願いと●お知らせ

- 塩をつけると、身がしまって身くずれしにくくなります。
- さばやいわしなど背の青い魚は脂分が多いので、塩を多めにふり、時間をおいて身をしめます。白身魚は、塩を少なめにふり、時間も短めにします。
- 川魚やいか、えび、貝などは、焼く直前に塩をふります。
- 魚の重量の約 2%程度の塩をつけます。身の厚いところには厚く、薄いところには薄くつけます。
- 尾やひれは特に焦げやすいので、多めに塩をつけてください。また、アルミはくで包んでおくと、焦げかたが少なくなります。
- 包丁目（飾り包丁）を入れると、火の通りがよくなり、皮が破れることによる脂の飛び散りも少なくすることができます。

2 グリル焼網に油を塗る

薄く油を塗ります。
ひと手間かけることで、
くっつきにくくなります。

3 約 1 ～ 2 分間、空焼き（予熱）をする

魚（食材）がグリル焼網に付着しにくくなり、焼き上がり後、取り出しやすくなります。
グリルの操作については☞ 45 ページをご覧ください。

🔲魚オートメニューモードで調理する場合は、予熱はしないでください。

4 魚（食材）を置く

グリル庫内に入れる食材などは、高さ 5cm 以下にしてください。

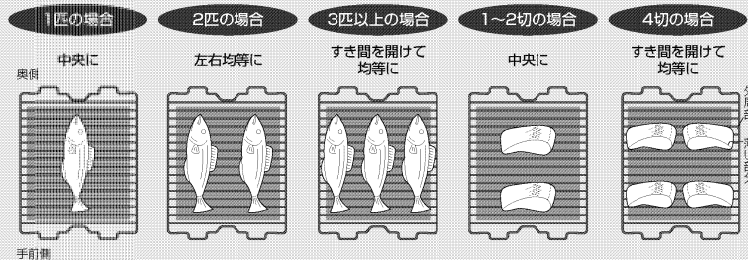
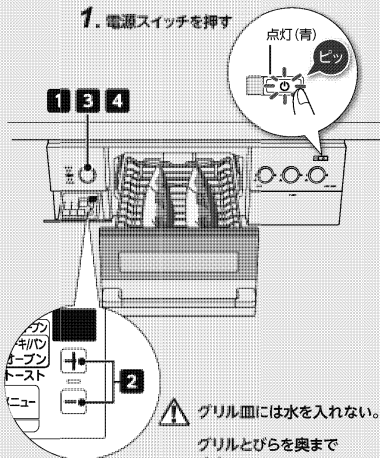
▒印のところが上手に焼けます。

丸身の場合
魚は頭が奥に、尾が手前になるように置くと、尾の焦げは少なくなります。

切身の場合
皮側を上向きに、切身の薄い部分は、グリル焼網の外周部にくるように置くと、焦げは少なくなります。

1匹の場合	2匹の場合	3匹以上の場合	1～2切の場合	4切の場合
中央に	左右均等に	すき間を開けて均等に	中央に	すき間を開けて均等に

手動で調理

（マニュアルモード）

⚠ グリル皿には水を入れない。

グリルとびらを奥まで確実に閉める。

1 点火する

操作ボタンを押す。

自動でグリルタイマーがスタートします。
最初は「9」（9分）が表示されます。
グリル庫内の温度が高いときは、「6」（6分）が表示されます。

7秒点滅後点灯（オレンジ）　点灯（青）

■お願いと●お知らせ

●点火初期はグリル庫内を温めるため、強制的に火力「強」となります。この間に火力を変更した場合は、グリル庫内を温めた後、実際に火力が変化します。

2 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ［＋／－］を押す。

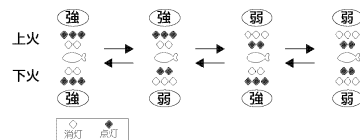
1～15分（最長）まで1分刻みで設定できます。
グリル庫内の温度が高いときは、設定時間は1～10分（最長）となります。

ピッ　点灯

■焼き時間の目安は、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をご覧ください。
●設定時間は、調理中でも変更できます。

3 火力を調節する

操作ボタンをゆっくり回す。

火力は4種類の設定ができ、上火・下火の調節ができます。
回すたびに、右のように切り替わります。

■上火と下火の加熱方式が違うので、表と裏の焼き色が同じにならないことがあります。焼き色を見ながら、上火・下火の火力を調節してください。
■つけ焼きや照り焼き、下味をつけた魚などは、焦げやすいので、弱火でゆっくりと焼いてください。
■グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。
グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。

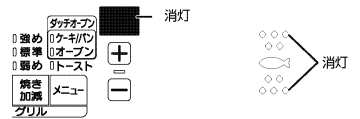
設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

設定時間になると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

■焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。
●はしをグリル焼網と平行に入れると、グリル焼網にくっついた魚がはがしやすくなります。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

■グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。
グリル皿が冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

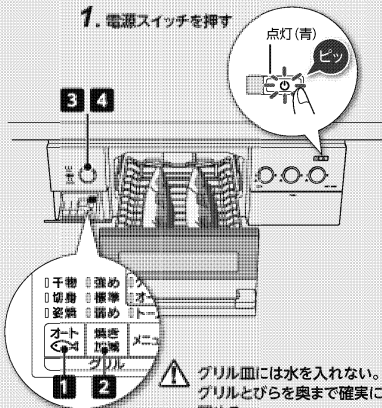
■お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼き過ぎに注意してください。

調理物の種類によっては、グリル調理タイマーやグリル過熱防止センサーがはたらく前に発火するおそれがあります。
例）
- 「めざし」や「うるめ」などの小魚
- 干し物や薫製
- 脂分の多いにしん
- 塩さば
- とり肉など

自動で調理

（魚オートメニューモード）

お願い

調理中は、機器から離れないようにし、焼け過ぎに注意してください。

下記の調理物などは、焼け過ぎにより焦げがひどくなり、発火のおそれがあります。

例)
- 「みりん干し」や「みりん漬け」など焦げやすい魚
- 「めざし」や「うるめいわし」の丸干しなど水分の少ないもの
- ハラスなど脂の多いもの

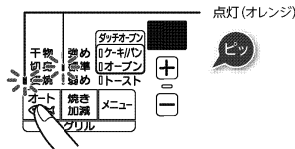
準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。「グリル活用レシピ」の自動調理メニュー表に記載のない調理物は、自動ではうまく焼けない可能性があるため、手動で調理することをおすすめします。

1 魚オートメニューを選ぶ

魚オートメニュースイッチを押す。

最初は魚オートメニュー「姿焼」、焼き加減「標準」が表示されます。
姿焼・切身・干物から選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

お願いと ● お知らせ

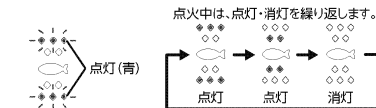
- 点火後に魚オートメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、魚オートメニュースイッチを受け付けない場合があります。
  グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。
- 予熱はしないでください。
- 種類や大きさの異なる魚を同時に焼かないでください。

2 焼き加減を選ぶ

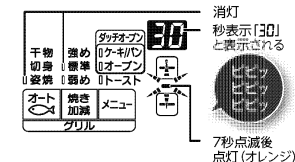
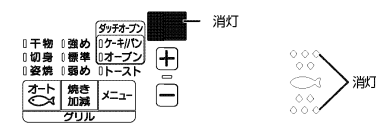
焼き加減スイッチを押す。

弱め・標準・強めから選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。

3 点火する

操作ボタンを押す。

- 調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- 魚を一度焼きかけて火を消し、再度点火して調理する場合は、手動で焼いてください。☞ 45 ページ
  （魚オートメニューモードでは魚が焼け過ぎてしまいます。）
- ● 魚オートメニューモード使用中は、火力の調節はできません。

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

- ● さらに焼き色をつけたいときは、［＋］スイッチで時間を設定できます。

調理が終了すると、ブザーでお知らせ

自動で火が消えます。

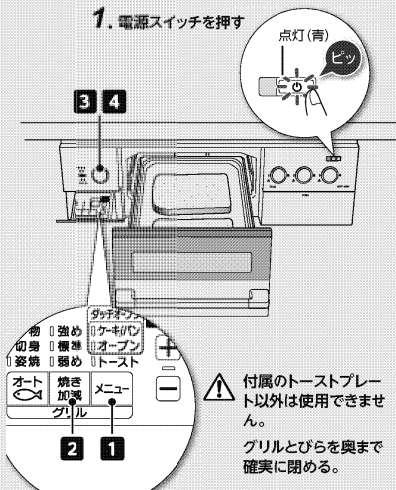
- 焼き上がったらすぐに取り出してください。余熱で焦げることがあります。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

- グリル皿は、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿に水をかけると変形することがあります。
  グリル皿が冷めてからお手入れしてください。
- ● 操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

自動で調理

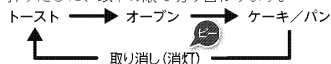
（メニューモード：トースト）

◘お願い

「トースト」モードは、必ず付属のトーストプレートを使用してください。

準備や調理については、本機器に付属の「グリル活用レシピ」をよく読んで、使用してください。

◘お願いと●お知らせ

1 トーストを設定する

メニュースイッチを１回押す。
最初はメニュー「トースト」・焼き加減「標準」が表示されます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

◘点火後にメニューを変更する場合は、約 30 秒以内に変更してください。
◘グリル庫内の温度が高いときは、メニュースイッチを受け付けない場合があります。
グリル庫内が冷めるまで 3 分程度待ってから、使用してください。

2 焼き加減を選ぶ

焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

標準 → 強め → 弱め

ピッ

◘点火後に焼き加減を変更する場合は、約 90 秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約 30 秒以内に変更してください。

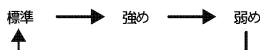
3 点火する

操作ボタンを押す。

点火中は、点灯・消灯を繰り返す

点灯（青）

点灯　点灯　消灯

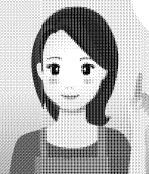
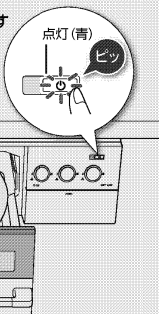
◘調理中は、グリルとびらを開けないでください。
●メニューモード使用中は、火力の調節はできません。

調理終了の 30 秒前になると、ブザーでお知らせ

調理が終了すると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

4 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

◘グリル皿やトーストプレートは、急に冷やさないでください。使用直後にグリル皿やトーストプレートに水をかけると、変形・変色することがあります。冷めてからお手入れしてください。
●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約 10 秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

グリル 手動で調理

グリルでオーブン調理、ケーキやパンを焼くことができます。

お願い

本機器には、ダッチオーブンが付属されていません。
「オーブン」モード・「ケーキ／パン」モードは、必ず別売のダッチオーブンを使用してください。
☞ 75 ページ

準備や調理については、ダッチオーブンセットに付属の「使いこなしブック」をよく読んで、使用してください。

メニューモードを使用して、魚焼きなどの調理をしないでください。
発火の原因となります。

ダッチオーブン
（メニューモード：オーブン・ケーキ／パン）

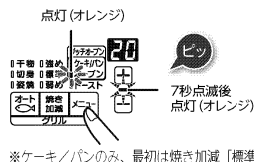
1 メニューを選ぶ

メニュースイッチを押す。
オーブン・ケーキ／パンから選びます。
最初は「20」（20分）が表示されます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

点灯（オレンジ） ピッ 7秒点滅後 点灯（オレンジ）

※ケーキ／パンのみ、最初は焼き加減「標準」が表示されます。

お願いと●お知らせ

- 点火後にメニューを変更する場合は、約30秒以内に変更してください。
- グリル庫内の温度が高いときは、メニュースイッチを受け付けない場合があります。
  グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。
- オーブンシートを使用する場合は、ダッチオーブンからはみ出さないようにしてください。

2 焼き加減を選ぶ（ケーキ／パンのみ）

焼き加減スイッチを押す。
弱め・標準・強めから選びます。
押すたびに、以下の順で切り替わります。

ピッ 7秒点滅後 点灯（オレンジ）

- 点火後に焼き加減を変更する場合は、約90秒以内に変更してください。また、グリル庫内の温度が高い場合は、約30秒以内に変更してください。

3 時間を設定する

グリルタイマーセットスイッチ[＋／－]を押す。
1分刻みで1～30分（最長）に設定できます。

ピッ

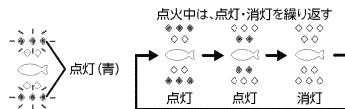
- 点火後に時間を設定する場合は、約90秒以内に変更してください。

4 点火する

操作ボタンを押す。

- オーブン調理中は、グリルとびらを開けないでください。
- ●メニューモード使用中は、火力の調節はできません。

設定時間の30秒前になると、ブザーでお知らせ

分から秒表示に変わる
ピピッ ピピッ ピピッ

- ダッチオーブンを加熱後、熱いうちに急冷しないでください。表面のホーローがはがれる場合があります。
- 調理終了後、ダッチオーブンはたいへん熱くなっています。
  ダッチオーブンを持ち運ぶ場合は、別売のダッチオーブンセットに入っているミトンを使用し、注意して持ってください。
- 調理後、ダッチオーブンを食卓にのせる場合は、必ず鍋敷きを使用してください。
- ●ダッチオーブンは加熱と消火後の余熱を利用して調理するため、加熱終了後一定の余熱時間を設けてください。
- 余熱時間は調理によって違うため、別売のダッチオーブンセットに付属の「使いこなしブック」をご覧ください。

設定時間になると、ブザーでお知らせ
自動で火が消えます。

5 操作ボタンを押す

操作ボタンを押して、消火の状態にする。

- ●操作ボタンを消火の状態に戻さないときは、グリルタイマー表示部「0」は、約10秒後に消灯しますが、火力表示ランプは、電源がオートオフになるまで点滅します。

日常点検とお手入れの道具

- ご使用上支障がない場合でも、不慮の事故を防ぎ、安心してより長くご使用いただくために、年１回程度の定期点検（有料）をおすすめします。
- 煮こぼれや誤って鍋をひっくり返すなど、機器内部に多量の煮汁などが入った場合、機器の故障や寿命が短くなるおそれがありますので、点検（有料）をおすすめします。

※定期点検については、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。

日常点検をしましょう

部品が正しく取り付けられていますか？

- バーナーキャップ、ごとく、排気口カバー、後部カバー（チリ受け）［左］・［中］・［右］、下火カバーなどは、正しく取り付けた状態でお使いください。☞ 55・56ページ

つまり、たまり、汚れはありませんか？

- バーナーキャップの炎口や立消え安全装置（炎検知部）、電極（点火プラグ）が煮こぼれなどでつまったり、汚れたりしていませんか。☞ 59ページ
- グリル皿に脂がたまったり、グリル庫内や下火カバーが脂で汚れていませんか。☞ 60ページ

お手入れの道具と洗剤について

お願い

- 道具や洗剤を目立たない部分で試してから、使用してください。
- 食器洗い乾燥機で洗う場合、専用洗剤・食器洗い乾燥機の取扱説明書をよく読んで、使用してください。また、煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合があります。

お手入れの手順

1. **機器が冷めていることを確認する**
2. **ガス栓（ねじガス栓）を閉める**
3. **ロックをして、電源を切る** ☞ 24ページ
4. **手袋をはめてお手入れを開始する**

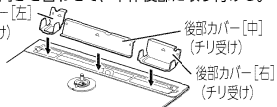
取りはずして洗える部品

お手入れのとき、枠内に表示の部品は取りはずして洗うことができます。

※その他の部分は取りはずしできません。

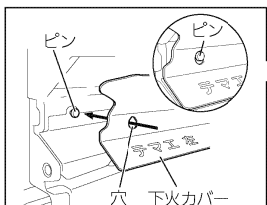
部品の取り付けと取りはずし

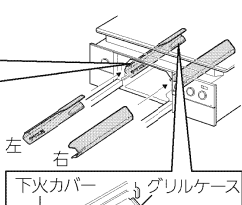
後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右]

取り付け
後部カバー（チリ受け）[左]・[中]・[右] の「ウエ△」刻印の向きを合わせて、本体後部に取り付ける。

取り外し
後部カバーを取り出すときは、本体後部の背板に沿って取り出してください。手前側にひっぱると排気口に引っかかり、ホーローの欠けや割れの原因になります。

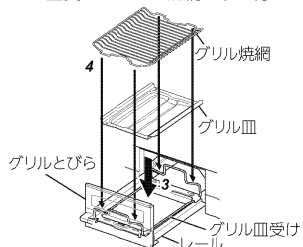
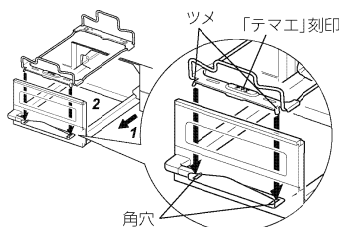
背板

※本機器の下にビルトインオーブンを設置されている場合は、取り付けられません。

下火カバー

2. 「テマエ左」または「テマエ右」刻印を手前にして、ピンに穴（1 カ所）をかける。
図は下火カバー（左）を示します。下火カバー（右）も同様に右側へ取り付けてください。

左 右
下火カバー グリルケース
凸部
凸部

1. グリルケース奥の凸部に下火カバー凸部を合わせる。
※ぐらつきがないか確認してください。

グリルとびら・グリル皿・グリル焼網・グリル皿受け

1. グリルとびらを止まるまで引き出す。
2. グリル皿受けの「テマエ」刻印を手前にして、レールの角穴にツメ（2 カ所）を取り付ける。
3. グリル皿受けにグリル皿を取り付ける。
4. グリル皿受けにグリル焼網を取り付ける。

5. 確実に取り付けられているか確認する。
グリルとびらを閉めるとき、こすれる音がしたり、スムーズに動かなかったりする場合は、正しく取り付けられていませんので、やり直してください。
無理に閉めると破損するおそれがあります。

取り付けた状態

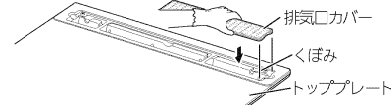
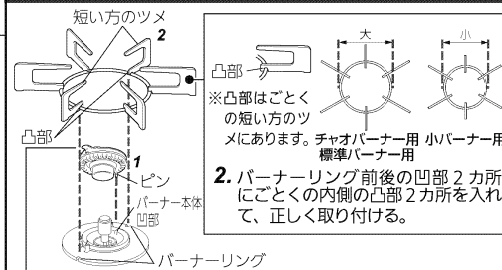
排気口カバー

トッププレート後部のくぼみに２つの排気口カバーを取り付けてください。
※傾きのないことを確認してください。

ごとく・バーナーキャップ

凸部
※凸部はごとくの短い方のツメにあります。

大 小
チャオバーナー用
標準バーナー用
小バーナー用

2. バーナーリング前後の凹部２カ所にごとくの内側の凸部２カ所を入れて、正しく取り付ける。

1. バーナーキャップの凸部を前にして、バーナー本体後側の凹部にバーナーキャップのピンを入れて、正しく取り付ける。

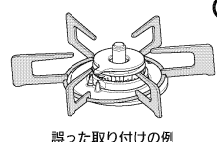
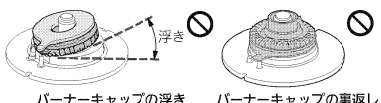
凸部
チャオバーナー用
標準バーナー用
小バーナー用

⚠ 注　意

■**バーナーキャップは誤った取り付けで使用しない**
- バーナーキャップを正しく取り付けないと点火しない場合があります。
- 炎のふぞろいや逆火で不完全燃焼、一酸化炭素中毒のおそれやバーナーキャップが変形する場合があります。
- 機器の中に炎がもぐりこんで焼損する原因になります。

バーナーキャップの浮き　バーナーキャップの裏返し

■**ごとくは誤った取り付けで使用しない**
誤った取り付けをすると鍋などが不安定になり、傾いたり、倒れたりします。

誤った取り付けの例

お願い
- バーナーキャップを取り付けたときは、必ず正常に燃焼しているか確認してください。
- バーナーキャップは分解しないでください。
- バーナーキャップ、ごとくは消耗部品です。バーナーキャップは厚みが薄くなったり、変形して炎がふぞろいになった場合は、交換してください。お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにお問い合わせください。☞ 75 ページ

お手入れのしかた（コンロ）

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 53ページ

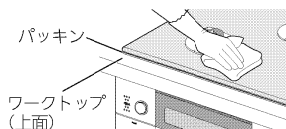
バーナー部 ☞ 59ページ

トッププレート（ガラス）

- **お手入れのときはごとく、排気口カバーなどの部品を取りはずし、安定した状態で行ってください。**
- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **トッププレートとワークトップとのすき間のお手入れは、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。**

※トッププレートとワークトップ（上面）の間にあるパッキンを傷つけないようにしてください。
パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。

パッキン

ワークトップ（上面）

汚れがこびりついたとき

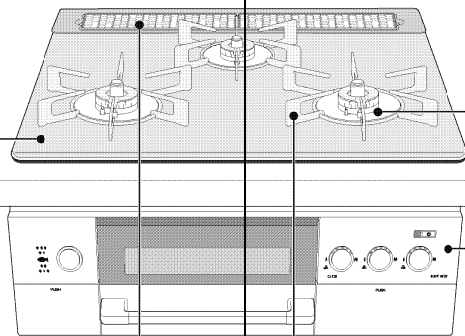
1. キッチンペーパーに洗剤と水を含ませ、汚れた部分を湿らせておく。
2. 汚れが浮いてきたらやわらかい布でふき取る。

それでも汚れが取れないとき

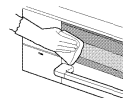
1. くしゃくしゃにしたラップにクリームクレンザーを塗り、こする。
2. 汚れが取れたら、やわらかい布で水ぶきし、乾いた布で仕上げる。

※別売のガラストップ・Gクリアコート専用クリーナーもご使用いただけます。☞ 75ページ
※クリームクレンザーの場合は、表面に傷がつく可能性があります。

お願い

- トッププレートには、安全に関する注意ラベルが貼り付けてあります。もし、はがれたり、読めなくなった場合は、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスに連絡してラベルを再購入し、貼り替えてください。

機器表面・操作部

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

※機器内部に洗剤が入らないようにしてください。電子部品に付着して、作動不良や腐食などの機器故障の原因になります。

ごとく（ホーローの場合）・排気口カバー・後部カバー（チリ受け）

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**
- **汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。**

それでも汚れが取れないとき

煮洗いすると、さらに汚れを落としやすくなります。

1. 水を入れた大きな鍋にごとくや排気口カバー、後部カバー（チリ受け）を入れ、30分程加熱する。
2. 冷ましてから、浮き出てきた汚れを水洗いし、水気をふき取る。

お知らせ

型番210-R502・210-R503型のごとくおよびバーナーキャップ上部の材質として、ステンレスを採用しています。

- ステンレスは、その美しさに加えてさびや腐食に対し優れた特性を備えていますが、反面、炎で熱せられると変色し、色調が変化する特性を持っています。
- コンロをご使用になると、ごとく、バーナーキャップ上部とも変色しますが、これは異常ではありません。
- この変色は別売のステンレス専用クリーナー（☞75ページ）でお手入れいただくことにより、きれいにすることができます。（ただし、高温となるごとくの先端部分などは、変色が残ります。また、コンロをご使用になると、再度変色します。）

ごとく（ステンレスの場合）

- **洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。**

それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー（☞ 75ページ）をやわらかい布やスポンジ、丸めたラップに含ませてこすり、ふき取ります。（バーナーキャップ上部も同様にしてください。また、ステンレス専用クリーナーがバーナーキャップ本体に付いた場合は、すぐに水洗いしてください。そのままにすると、腐食や炎口づまりの原因になります。☞ 59ページ）

お願い

- スポンジの硬い面や、クリームクレンザーで汚れを落とす場合、ステンレス表面の光沢がなくなり傷がつくことがありますが、性能に問題はありません。
目立たない部分で試してからお使いください。
- 別売のステンレス専用クリーナー（☞ 75ページ）は、ステンレスのごとく、バーナーキャップ上部以外には使用しないでください。

お手入れのしかた（コンロ）

- 汚れたらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

※各部品の取り付けについては、☞ 55・56ページをご覧ください。

バーナー部

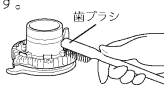
- やわらかい布でふき取り､乾いた布で仕上げます。

バーナーキャップ

- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※バーナーキャップは分解できません。
※水洗いした後は、水気を十分ふき取ってから、取り付けてください。
※ごとくなどと同様に煮洗いもできます。

炎口が目づまりしていたら

歯ブラシで汚れを取り除きます。
※目づまりや汚れは、不完全燃焼や点火不良の原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。

バーナーキャップ上部（ステンレスの場合）

それでも汚れが取れないとき

1. クリームクレンザーを少し含ませ、スポンジの硬い面で汚れを落とす。細かい所は歯ブラシを使って汚れを落とす。
2. 水洗いし、水気をふき取る。

表面が変色したとき

別売のステンレス専用クリーナー（☞ 75ページ）を使用してください。（ステンレス専用クリーナーでのお手入れのしかたは☞ 58ページ（ごとく（ステンレスの場合））をご覧ください。）

バーナー本体

- 表面は、やわらかい布で汚れをふき取ります。

立消え安全装置・電極

- 歯ブラシなどでお手入れをします。

※電極（点火プラグ）の先端はとがっていますので、けがなどに注意してください。

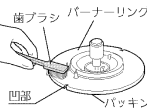
温度センサー

- 片手を添え、水を含ませて硬くしぼった布で、頭部と側面の汚れをふき取ります。

※強い力を加えると、温度センサーが傾いて、鍋底に密着しないことがあります。また、温度センサーを無理に回転させないでください。故障の原因になります。

バーナーリング

- バーナーリングの凹部は、歯ブラシなどで汚れを取り除きます。

※汚れがたまると、ごとくが安定しない原因になります。
※汚れがこびりついたときは、つまようじで汚れを取り除いてください。
※トッププレートとバーナーリングの間にあるパッキンを傷つけないように、トッププレートとのすき間につまようじやブラシを寝かせて使用しないでください。パッキンがずれたり、傷がつくと煮こぼれが内部に入る原因になります。

お手入れのしかた（グリル）

- 使ったらそのつど、きれいにお手入れをしてください。
- 手袋をしてお手入れをしてください。
- 洗剤は台所用中性洗剤を薄めて使い、お手入れの最後には必ず水ぶきし、乾いた布でふき取り、水気や洗剤を残さないようにしてください。

お願い

- 硬いブラシやたわしは、使用しないでください。また、中性洗剤以外の洗剤を使用しないでください。はがれ・変色・シミ・傷・さびなどの原因になります。☞ 53ページ

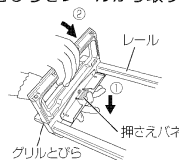
グリルとびら・グリル皿受け

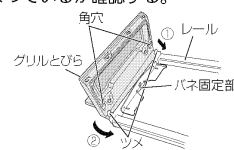
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※水気が残っていると、さびなどの原因になります。

- 汚れがひどいときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

グリルとびらの取りはずしかた

1. 押さえバネを①の方向に下げる。
2. グリルとびらを②の方向にたおす。
3. グリルとびらをレールから取りはずす。

グリルとびらの取り付けかた

1. レールのツメ2カ所にグリルとびらの角穴をはめ込む。（①）
2. グリルとびらを②の方向に回転させる。
3. 押さえバネがレールのバネ固定部に確実にはまっているか確認する。

※グリルとびらは、変形させないでください。
特にレールとの固定部が変形すると、グリルとびらの閉まりが悪くなったり、はずれやすくなります。

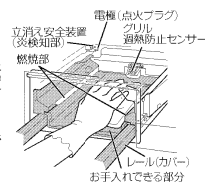
グリル皿・グリル焼網・下火カバー・トーストプレート

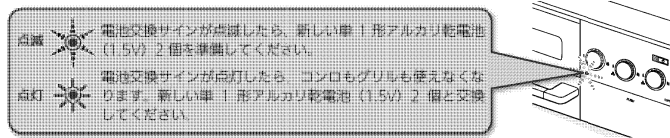
- 洗剤を含ませた布で汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。
- 汚れがこびりついたときは、つけ置きした後、洗剤で丸洗いしてください。

※グリル焼網に汚れが残っていると、魚などの調理物がくっつきやすくなります。
※下火カバーは、ごとくなどと同様に煮洗いもできます。
※ステンレス製の台やシンクなどに、グリル皿やトーストプレートをぬれたまま放置すると、台やシンクなどを傷める場合があります。
※グリル皿・トーストプレートはアルミ製です。そのため、酸性洗剤やアルカリ性洗剤を使用すると表面が変色や変質する場合があります。
※グリル皿には食器洗い乾燥機を使用しないでください。変色したりツヤがなくなったりする場合があります。
※グリル皿は、洗った後に乾いたタオル等で水気をよくふき取ってください。水気がついたまま加熱すると白く変色する場合があります。

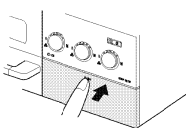
グリル庫内（側壁・底部）・レール（カバー）

- 洗剤を含ませた布でお手入れできる部分の汚れをふき取り、乾いた布で洗剤や水気をふき取ります。

※燃焼部（バーナー）には触らないでください。炎口がつまり燃焼不良の原因になります。また、グリル庫内の天井部には、立消え安全装置と電極、奥の壁部分にはグリル過熱防止センサーが取り付けてありますので触らないでください。正しくはたらかなくなるおそれがあります。
※レール（カバー）は、洗剤を含ませた布でカバーの下側をふかないでください。レール部に洗剤が浸入し、動きが悪くなるおそれがあります。

乾電池を交換する

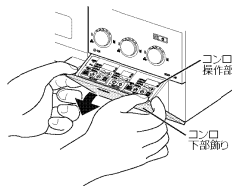
●乾電池の交換時期が近づくと電池交換サインが点滅します。

1 機器が冷めていることを確認する

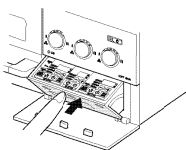
2 コンロ操作部の［PUSH］付近を指で押す

押し込んだ指を戻すと、コンロ操作部が出てきます。

3 コンロ下部飾りの両端上側を裏から両手で手前へ引く

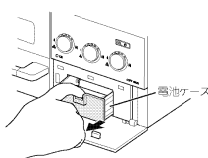
コンロ操作部とコンロ下部飾りが分かれます。

●お知らせ

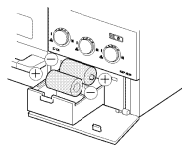
- コンロ下部飾りは水平位置で止まりますが、それより下に下げようとすると、はずれる場合があります。
  はずれた場合は、コンロ下部飾り裏面のラベル［※下部飾りがはずれた場合］に従い、コンロ下部飾りを水平にして、２カ所のツメを１つずつはめれば元に戻ります。
  （強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。）

4 操作部を本体へ押し込む

電池ケースが引き出せるようになります。

5 電池ケースを止まるところまでゆっくりと引き出す

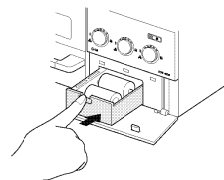
お願い

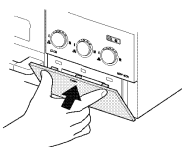
- 電池ケースは取りはずせない構造になっていますので、無理に引っ張ったり、上から押さえたりしないでください。
  機器損傷の原因になります。

6 古い乾電池をはずす

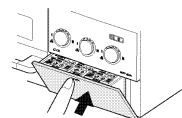
7 新しい乾電池を入れる

単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を、右図のように⊕⊖の向きを確認して、奥まで確実にはめ込んでください。

8 電池ケースを奥までしっかり押し込み、本体に収納する

お願い

- 電池ケースを収納するとき、指を挟み込まないように注意してください。

9 コンロ下部飾りを本体へ押し込む

コンロ操作部が、コンロ下部飾りにくっついて出てきます。

10 コンロ操作部の［PUSH］付近を指でゆっくり押す

コンロ操作部を本体に収納します。

お願い

- 乾電池に記載してある注意事項をよく読み、正しく使用してください。
- 交換時は、機器が冷めていることを確認し、必ず新しい単１形アルカリ乾電池（1.5V）２個を同時に入れてください。新旧・異種の乾電池を使用すると、乾電池の発熱・破裂・液漏れなどにより、やけどやけがの原因になります。
- 乾電池は充電・分解・加熱・火の中へ投入しないでください。
- 単１形アルカリ乾電池（1.5V）を使用した場合、乾電池を交換する（電池交換サイン点灯）目安は、６カ月〜１年程度です。（使用時間、各種便利機能の使用頻度、手動および自動火力調節の回数により、乾電池の交換時期は変動します。乾電池製造メーカー・種類が異なると短くなる場合があります。）
  また、単１形マンガン乾電池（1.5V）を使用した場合は、交換時期が極端に短くなります。
- 未使用の乾電池でも「使用推奨期限（月、年）」を過ぎている場合は放電により、短時間で電池交換サインが点滅・点灯する場合があります。また、付属の単１形アルカリ乾電池（1.5V）は、工場出荷時期により寿命が短くなっている場合があります。
- 単２、単３形乾電池を単１形サイズにする電池スペーサーや充電式単１形乾電池は、電池ケースの⊖端子が接触せず、使用できない場合があります。また、使用できた場合でも交換時期が極端に短くなります。

よくあるご質問（Q＆A）

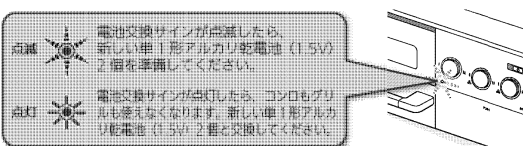
火がつかない

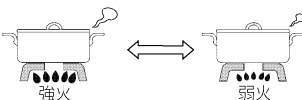
点火しません　点火します

①操作ボタンを押しても点火しない。（「ピピピッ」とお知らせします。）

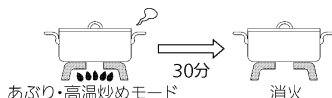
▶ 鍋なし検知機能がはたらいています。
鍋を置いて点火してください。☞ 17ページ
温度センサーが鍋底に密着し、押し下げられていないと点火しません。

②コンロ操作部ふた（コンロ下部飾り）の上にある電池交換サインが点灯している。

▶ 乾電池が消耗しています。新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。☞ 61ページ
乾電池交換の目安は、6カ月〜1年程度です。

勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ 温度センサーがはたらいて、自動で弱火・強火を調節しながら、
高温になり過ぎるのを防いでいます。故障ではありません。☞ 30・64ページ

※この状態が約30分続くと、自動で火を消します。
※調理に支障があるときは、あぶり・高温炒めモードに設定すると、さらに高温で調理ができます。（チャオバーナー・標準バーナー）

あぶり・高温炒めモードに設定したのに、勝手に火が小さくなったり、火が消えたりする

▶ あぶり・高温炒めモード設定中でも温度センサーがはたらいて、自動で強火・弱火を調節します。あぶり・高温炒めモードに設定し、最初に自動で弱火になってから約30分で、自動で火を消します。故障ではありません。☞ 30・65ページ

※高温になり過ぎたときも火を消します。
※あぶり・高温炒めモードに設定してから、最長60分で自動で火を消します。

その他のご質問は次のページへ ⇨

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。他のスイッチより長く（0.3秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると、点火できません。全開にしてください。	23
		鍋を置いていますか？鍋を置いていないと点火しません。（チャオバーナー・標準バーナー）	17
		バーナーキャップの炎口に煮こぼれなどがつまっていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	59
		電極（点火プラグ）や立消え安全装置（炎検知部）、バーナーキャップがぬれたり、汚れたりしていると、点火しない場合があります。お手入れしてください。	59
		バーナーキャップが正しく取り付けられていないと、点火しない場合があります。正しく取り付けてください。	56
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは、点火に時間がかかる場合があります。点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると、点火できません。点火ロックを解除してください。	24
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	61
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	61
	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	鍋やフライパンの温度が約250℃になると、安心・安全機能がはたらき、自動で火力を調節します。この状態が約30分続くと自動で火を消します。あぶり・高温炒めスイッチを押すと、さらに高温で調理ができます。（チャオバーナー・標準バーナー）	29・30
		土鍋や耐熱ガラス鍋、圧力鍋を使用すると、まれに焦げつき自動消火機能がはたらき、火が消えることがあります。再点火してください。また、あぶり・高温炒めスイッチを押して使用してください。（チャオバーナー・標準バーナー）	16・17
		グリルとびらや機器下部のキャビネットとびらを速く開閉すると、消火することがあります。ゆっくり操作してください。万一火が消えても立消え安全装置がはたらき、自動でガスを止めます。	17
		コンロは約2時間で消し忘れ消火機能がはたらき、自動で火を消します。	17

よくあるご質問（Q&A）

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	調理中に火力が変わったり火が消えたりする	フライパンや鍋をふったり、浮かせて調理していませんか？ フライパンや鍋を持ち上げると弱火になります。弱火になると支障のあるときは、あぶり・高温炒めスイッチを押すと、調理できます。（チャオバーナー・標準バーナー）	17
	あぶり・高温炒めモードに設定しても火力が変わったり火が消えたりする	あぶり・高温炒めモードに設定中でも約290℃になると、異常過熱を防止するために、火力を自動で強火・弱火に調節します。さらに温度が高くなると自動で火を消します。	30
	炎の状態（燃えかた、色）がおかしい	バーナーの炎口が汚れや水滴で目づまりしていると、正常に燃焼しない場合があります。お手入れしてください。	59
		バーナーキャップが傾いたり、浮いたりしていないか確認し、正しく取り付けてください。	56
		換気をしないと燃えかたが変わったり、炎が赤くなったりします。使用中は必ず換気してください。また、炎がごとくやバーナーキャップに触れて赤くなることがありますが、異常ではありません。	8
		風が吹き込んでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、炎がかたよったり、色が赤くなったりします。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		加湿器を使用すると、水分に含まれるカルシウムにより、炎が赤くなることがあります。異常ではありません。	—
		グリル使用時にコンロを使用すると、焼きものの煙に含まれる塩分（ナトリウム）などにより、炎が赤くなることがあります。 異常ではありません。	—
		火力が変わる際に炎が一瞬黄色くなったり、大きくなる場合があります。異常ではありません。	—
		消火後も数秒間コンロバーナーの炎口に小さな炎が残ることがあります。 バーナー内に残った微量のガスによるもので異常ではありません。	—
		複数のバーナーを同時に使用すると、炎がゆらぐことがあります。 異常ではありません。	—
	鍋底がひどく焦げついて火が消えた	焦げつき自動消火機能は鍋の材質や調理により、焦げつきの程度が変わります。ホーローの鍋や、カレー、シチュー、カラメル、みそなどの水分が少ない料理は、焦げやすくなります。 弱火でときどきかき混ぜながら調理してください。	17
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・59
		鍋底にこんぶや竹皮などを敷くと、焦げつきがひどくなる場合があります。 ときどきかき混ぜたり、火加減を調節しながら調理してください。	17

（つづき）

	ご質問	こうしてください	参照ページ
コンロ	焼網が使えない	焼きなすやもちはグリルで調理してください。 グリルに入らない大きななすやパプリカなどは、フォークや金串に刺し、あぶり・高温炒めスイッチを押して、コンロ上であぶり調理してください。（チャオバーナー・標準バーナー）	—
温度設定モード	揚げものがうまくできない	鍋の形状や材質、油の量によっては、油の温度が設定温度より高めになったり、低めになったりする場合があります。 設定温度を加減して使用してください。	16・25
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・59
湯わかしモード・ゆでものモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モード	お湯がわかない、お湯がわいているのにお知らせが遅い	湯わかしモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードの場合、やかんや鍋の形状・材質や水の量によって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・19
		ゆでものモードの場合、鍋の形状・材質・水の量・食材の種類や大きさによって、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	16・19
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・59
		加熱中に鍋を動かしたり水をかき混ぜたりすると、お湯がわかなかったり、お湯がわいているのにお知らせが遅くなったりすることがあります。	31・33 35
		一度わかした温かいお湯は、湯わかしモード・ゆでものモード・麺ゆでモード･麺ゆで大モードで正しく検知できない場合があります。	32・34 36
		「湯わかしお知らせ時間」の設定を調節してください。	19
		「ゆでものお知らせ時間」の設定を調節してください。	19
		「麺ゆでお知らせ時間」の設定を調節してください。	19
	ふきこぼれる	水を入れ過ぎていませんか？ やかんや鍋の大きさに応じた水の量にしてください。 ・湯わかしモードの目安は、やかんや鍋の最大容量の6～7割です。 ・ゆでものモード・麺ゆでモード・麺ゆで大モードの目安は、鍋の最大容量の6割までです。	31・33 35
ゆでものモード	ゆでものモードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、ゆでものモードは設定できません。 冷めるのを待ってから、設定してください。	34
	ふきこぼれる	ぬか、米のとぎ汁、米粒や調味料を使用していませんか？ ふきこぼれやゆで不足になる場合があります。 手動で調理してください。	34

よくあるご質問（Q&A）

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

	ご質問	こうしてください	参照ページ
麺ゆでモード・麺ゆで大モード	麺ゆでモード・麺ゆで大モードに入らない	温度センサーが高温になっていませんか？ 温度センサーの温度が高いときは、麺ゆでモード・麺ゆで大モードは設定できません。 冷めるのを待ってから、設定してください。	36
	ふきこぼれる	沸とうする前に、麺を入れていませんか？ 必ず、沸とうしてから、麺を入れてください。	36
		粉がついた麺を調理していませんか？ 必ず、麺についた粉をはらい落としてから、調理してください。	36
炊飯モード	ごはん、おかゆがうまく炊けない	風が吹きこんでいたり、扇風機やエアコンなどの風が当たっていると、うまく炊けません。 炎に風が当たらないようにして使用してください。	8
		炊飯途中でふたを開けると、うまく炊けなくなります。	—
		炊飯モードに適した鍋を使用してください。	37
		温度センサーや鍋底が汚れていたり、温度センサーが鍋底から離れていませんか？ このようなときは、鍋の温度を正しく検知できません。	16・59
		「ごはん炊き上げ調整」の設定を調節してください。	19
		ごはんが硬かったり、やわらかい場合は、5分程度むらしを追加してください。	—
		おかゆを炊く場合は、途中でかき混ぜないでください。 かき混ぜると、焦げやすく、粘りが出て、風味が悪くなります。	40
		おかゆに調味料を入れる場合は、炊飯終了後に入れてください。 炊飯前に入れると、表面に膜ができ、うまく炊けない場合があります。	40
		炊きこみごはんは、白米に比べ焦げやすくなります。	—
		炊飯専用土鍋（別売品）を使っていますか？ 専用土鍋モードで市販の土鍋を使うと、うまく炊飯できません。	37
		専用土鍋炊飯の「おこげ加減」の設定を調節してください。	19
		コンロの周囲に油ガードを設置していませんか？ 油ガードを取り除いてください。	39
	無洗米がうまく炊けない	必ず30分以上、水に浸して炊いてください。 洗米してすぐ炊飯した場合は、ふきこぼれや生炊きの原因になります。	38
		よくかき混ぜて、1,2度すすいで洗い流してください。 でんぷん質が底に沈殿したり、お米の表面に気泡ができると、水が吸収されず、生炊きの原因になります。	38
		無洗米専用計量カップを使用してください。使用していない場合は、水の量を3%程度多くしてください。	38
	おかゆがふきこぼれる	鍋によってふきこぼれる場合があります。 ふたをずらしたり、持ち上げたりするとふきこぼれしにくくなります。	—
	途中で誤って、消火してしまった	もう一度、ごはんモードで炊いてください。水分が少ない状態で再度点火した場合は、鍋底のお米が焦げる場合があります。 （おかゆの場合は、自動では炊けません。様子を見ながら、弱火で炊いてください。）	39・40

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	電源が入りにくい（または入らない）	お手入れなどで誤って触れても電源が入らないようにしています。 他のスイッチより長く（0.3秒以上）押してください。	—
	点火しない	ガス栓（ねじガス栓）を閉めていると点火できません。 全開にしてください。	41
		グリル庫内が高温になっていると、グリル過熱防止センサーがはたらき、点火できません。 グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
		長時間使用していなかったり、朝一番に使用する際などは点火に時間がかかる場合があります。 点火操作を繰り返してください。	—
		点火ロックされていると、点火できません。 点火ロックを解除してください。	24
		乾電池が正しく取り付けられているか確認してください。	61
		電池交換サインが点灯している場合は、新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	61
	調理がうまくできない	完全に解凍しないと、焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。また、グリル過熱防止センサーがはたらく場合があります。	—
		魚の数に合わせて、置く位置を調節してください。	44
		みそ漬けやかす漬けの魚を焼くときは、「みそ」や「かす」は取ってから焼いてください。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないと焼き色が薄かったり、中まで火が通らないことがあります。	—
	使用中に消火する	トーストモード・ダッチオーブンモードで魚を焼いていませんか。 マニュアルモードまたは魚オートメニューモードで焼いてください。	45・47
		グリル庫内が高温になると、グリル過熱防止センサーがはたらき、自動で火が消える場合があります。グリル庫内が冷めるまで5分程度待ってから、使用してください。	18
	排気口やコンロ部から煙やにおいが出る	初めてグリルを使うとき、排気口やコンロ部から煙やにおいが出ることがあります。グリルバーナー周囲の金属部品に残った加工油によるもので、異常ではありません。	41
		グリル皿やグリル焼網、下火カバーが汚れていたり、脂の多い魚などを焼いた場合は、煙が多く発生しますので、排気口以外からも煙やにおいが出る場合があります。	—
		グリルとびらを確実に閉めてください。 閉まっていないとすき間から煙やにおいが出ることがあります。	—
		調理が終了したとき、煙やにおいが多く出る場合があります。	—
	魚オートメニュー、メニュースイッチを受け付けない	グリル庫内が高温になっていると、魚オートメニュースイッチ、メニュースイッチを受け付けない場合があります。 グリル庫内が冷めるまで3分程度待ってから、使用してください。	48・50 52

よくあるご質問（Q&A）

次の現象に当てはまらないとき、また処置をしてもなお異常があるときは、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

	ご質問	こうしてください	参照ページ
グリル	グリル庫内の奥でバーナーが燃焼したり、消えたりする	グリル庫内の後方に専用バーナー（アフターバーナー）を搭載した構造です。 異常ではありません。	—
音	コンロ消火後に「ボン」という音がする	ガスが燃え尽きる際に発生する音です。 異常ではありません。	—
音	点火後や消火後にキシミ音がする	加熱や冷却により金属が膨張、収縮する音です。 異常ではありません。	—
音	コンロ使用中に「シャー」という音がする	ガスがバーナー内部を通過する音です。 異常ではありません。	—
音	グリル使用中に「ボッボッ」という音がする	グリル庫内が冷えているときに発生する燃焼音で、異常ではありません。温まるとなくなります。	—
音	ブザーが約8秒間鳴る	部品が故障しています。 ガス栓（ねじガス栓）を閉め、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	77
その他	点火すると他のバーナーもパチパチする	他のバーナーも同時にパチパチする構造です。 異常ではありません。	—
その他	操作ボタンから手を放してもパチパチしている	操作ボタンから手を放しても最長で10秒間パチパチが続きます。 異常ではありません。	—
その他	ごとく・バーナーキャップ・排気口カバー・バーナーリングが変色する	ごとくがホーローの場合、先端は炎が当たり白くざらざらになります。 異常ではありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	75
		ごとく・バーナーキャップ上部がステンレスの場合、炎が当たり黒く変色しますが、性能に問題はありません。 ごとくなどは消耗部品です。交換部品として販売しています。	75
		酸性やアルカリ性洗剤は、使用しないでください。 台所用中性洗剤を薄めて使用してください。	53
		煮洗いや食器洗い乾燥機で洗う場合などは、変色したり、ツヤがなくなったりする場合がありますが、性能に問題はありません。	—

	ご質問	こうしてください	参照ページ
その他	トッププレートが熱くなる	グリルまたはオーブンからの熱でトッププレートが熱くなる場合があります。また、1カ所のみコンロを使っている場合でも、使っていないコンロ側のトッププレートも熱伝導で熱くなる場合があります。 グリルまたはオーブン使用中や使用直後は、トッププレートに触らないよう注意してください。	7
その他	トッププレート表面の模様が薄くなったり、消えたりする	ごとくとトッププレートが接触している場所では、トッププレート表面の模様（ドット柄）が摩耗することがありますが、ご使用上問題はありません。	—
その他	火力が変わらない	火力を調節しても炎の変化が小さかったり、変化しないように見える位置があります。 異常ではありません。	—
その他	電池交換サインが点滅する	乾電池の交換時期が近づいています。 点滅が点灯に変わると使用できなくなりますので、早めに新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個を準備してください。	61・63
その他	部品が傷んできた	お客さまにて取り替え可能な消耗部品は、傷んできたら早めに交換してください。	75
その他	コンロ・グリル下部飾りがはずれた	強い力が加わるとはずれる構造になっており、故障ではありません。操作部のピンにコンロ・グリル下部飾りの左右のツメの溝を片方ずつ「カチッ」と音がするまではめ込んで取り付けてください。（コンロ下部飾り裏面のラベルをご覧ください。）	—
その他	グリルとびら取っ手の両端の裏面に傷のような跡がある	製造上、発生する模様です。メッキの傷・割れではなく、異常ではありません。	—
その他	コンロ側の操作でレンジフードが連動しない（赤外線反射式）	コンロの赤外線発信部やレンジフードの赤外線受信部が汚れていたり、直射日光が当たっていたりすると連動しない場合があります。	21・22
		コンロの赤外線発信部がさえぎられていたり、コンロ正面から離れて操作すると連動しない場合があります。	21・22
		コンロの赤外線発信部からの出力が弱くなって連動しない場合があります。電池交換サインが点滅・点灯していなくても、新しい単1形アルカリ乾電池2個と交換してください。	61
その他	コンロを停止してもレンジフードが停止しない	レンジフードタイマーの作動中は停止しません。 すぐに停止させたい場合は、レンジフード側の停止用スイッチを押してください。	22

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら

表示（数字）は、各コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。

表示	ブザー音	部位				内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
0	ピー1回（約2秒）	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー		コンロタイマーモード終了（湯わかしモード、ゆでものモード、麺ゆでモード、麺ゆで大モード、あぶり・高温炒めモードでコンロタイマーを使用した場合）	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	27・28
0	ピー1回（約2秒）				グリルバーナー	グリルタイマー終了（魚オートメニューモード、メニューモード終了）	設定した時間がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	45～52
00	ピー3回			小バーナー		コンロ消し忘れ消火機能の作動	使用開始から約2時間または設定した時間がたち、自動で火が消えました。（ゆでものモードは60分）（麺ゆでモード、麺ゆで大モードで沸とう後、コンロタイマースイッチを押さなかった場合）	●操作ボタンを押して戻してください。 ●続けて使用する場合は、再点火を行ってください。	17 33～36
00	ピー3回	チャオバーナー	標準バーナー			コンロ消し忘れ消火機能の作動 ゆでものモード、麺ゆでモード、麺ゆで大モード終了			
00						あぶり・高温炒めモード終了	あぶり・高温炒めモードに設定してから60分または、最初に自動で弱火になってから約30分がたち、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	29・30
02	ピー5回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー		天ぷら油過熱防止機能の作動 焦げつき自動消火機能の作動	調理油の過熱・焦げつき・消し忘れによる過熱・空炊きなど	●よくあるご質問（Q＆A）「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」「鍋底がひどく焦げついて火が消えた」を確認してください。 ●やけどに注意して再点火を行ってください。 ●天ぷら油過熱防止機能がはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）は、点火しても火が消える場合があります。冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	17・64 65
02	ピー3回				グリルバーナー	グリル過熱防止センサーの作動	グリルの空焼き・消し忘れ・連続して使用した場合・少ない食材など	●グリル過熱防止センサーがはたらいて火が消えた場合（温度センサーが高温のままの状態）、点火しても火が消える場合があります。 ●５分程度グリル庫内が冷めるのを待ってから、再点火を行ってください。	18・68
11	ピー3回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリルバーナー	点火時に着火しなかった	炎の吹き消え・煮こぼれした場合・点火しなかった、または鍋がない状態が続いた場合など	●よくあるご質問（Q＆A）「点火しない」「調理中に火力が変わったり火が消えたりする」を確認してください。 ●周囲にガスがなくなるまで待ってから、再点火を行ってください。	17・64 65・68
11	ピー3回	チャオバーナー	標準バーナー			鍋なし検知エラー（調理中に鍋なしを検知した場合）			
12	ピー3回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリルバーナー	立消え安全装置の作動			
14	ピー5回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー		温度センサー過熱防止機能の作動	過熱防止機能が作動したなどの異常を検知しました。	●操作ボタンを押して戻してください。 ●使用する場合は、冷めるのを待ってから再点火を行ってください。	64・65

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

ブザーが鳴って、こんな表示が出たら（つづき）

表示（数字）は、各コンロタイマー表示部またはグリルタイマー表示部に表示されます。

表示	ブザー音	部位				内容	原因	処置と再使用時の注意	参照ページ
24	ピー1回 （約8秒）	チャオバーナー	標準バーナー			あぶり・高温炒めスイッチの故障	部品が故障しています。	●一度電源を切ってください。 ●再使用時に、同じ現象が出る場合は、 ①乾電池を交換してください。 ②乾電池を交換しても同じ現象が出る場合は、ガス栓（ねじガス栓）を閉め、使用を中止し、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。	77
31	ピー1回 （約8秒）	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー		温度センサーの故障			
32、33	ピー1回 （約8秒）				グリルバーナー	グリル過熱防止センサーの故障			
50、79 80、81	ピー1回 （約8秒）	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリルバーナー	切替電磁弁の故障 モーター位置エラー 元電磁弁の故障 セーフティバルブの故障			
53、70 71、72	ピー1回 （約8秒）	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリルバーナー	電子部品の故障			
電池交換サイン ＜点灯＞	ピー3回	チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリルバーナー	電池交換のお知らせ	乾電池が消耗しました。	●新しい単1形アルカリ乾電池（1.5V）2個と交換してください。	61
専用土鍋 おかゆ ごはん （使用したモードのランプが点滅）	ピー1回 （約2秒）			小バーナー		炊飯モード（ごはん・おかゆ・専用土鍋）終了	炊飯モードで炊き上がり、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	39・40
麺ゆで大 麺ゆで ゆでもの 湯わかし	ピー1回 （約2秒）	チャオバーナー	標準バーナー			湯わかしモード終了	沸とうして、自動で火が消えました。	●操作ボタンを押して戻してください。	31・32

※火力表示ランプ、モードランプ、表示部を消灯する場合は、操作ボタンを押してください。

交換部品・別売品のご紹介

交換部品（お客さまにて取り替え可能な消耗部品）・別売品

価格はすべて税抜表示

●お買い上げの販売店、または別添「大阪ガスのお問い合わせ先」をご覧の上、もよりの大阪ガスにお問い合わせください。
●消耗部品は傷んできたら、早目に交換してください。

名称				本体価格（税抜）	部品コード・型番
交換部品	ごとく	210-R500・R501型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥1,600	1210R4800950
			小バーナー用	¥1,500	1210R4800951
		210-R502・R503型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,200	1210R4820950
			小バーナー用	¥2,000	1210R4820951
	バーナーキャップ	210-R500・R501型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,000	1210R4100958
			小バーナー用	¥1,800	1210R4800961
		210-R502・R503型	チャオバーナー用 標準バーナー用	¥2,300	1210R4820960
			小バーナー用	¥2,100	1210R4820961
	グリル皿			¥2,100	1210R4800953
	グリル焼網			¥1,900	1210R4800952
	グリル皿受け			¥1,200	1210R4800012
	下火カバー　右			¥750	1110R8300955
	下火カバー　左			¥750	1110R8300954
	排気口カバー（1個）		210-R500・R501型	¥1,000	1110R8300963
			210-R502・R503型	¥1,000	1110R8320963
	後部カバー（チリ受け）［左］			¥830	1210R4800024
	後部カバー（チリ受け）［中］			¥900	1210R4800025
	後部カバー（チリ受け）［右］			¥900	1210R4800026
	トーストプレート			¥2,200	1110R8300960
	プレートハンドル			¥200	1110R8200057
別売品	炊飯専用鍋	3合炊き		¥4,000	111-R001型
		5合炊き		¥5,900	RTR-500D型※2
	炊飯専用土鍋			¥18,000	RTR-20IGA型※2
	クッキングプレートセット			¥3,200	1110R8200950
	ダッチオーブンセット オーブンふた オーブン内網 オーブン本体 オーブン固定枠 使いこなしブック ミトン			¥15,000	RDH-02V型※2
	ガラストップ・Gクリアコート専用クリーナー（1本）			¥850	820-008-000型※2
	ステンレス専用クリーナー（1本）※1（210-R502型・R503型用）			¥1,200	820-013-000型※2

● 2014年4月現在の価格です。価格・仕様は変更される場合があります。あらかじめご了承ください。
●単1形アルカリ乾電池（1.5V）はもよりの電気店などでお買い求めください。
※1　ごとくとバーナーキャップ以外には使用しないでください。
※2　リンナイ（株）の取扱い商品です。

長期間使用しない場合／仕様・寸法図

長期間使用しない場合

●ガス栓（ねじガス栓）を必ず閉めてください。
●乾電池は取りはずしてください。☞ 61 ページ
●お手入れしておくと、次回使用するときに便利です。

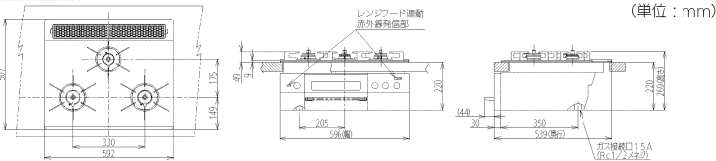
仕　様

品名	ビルトインコンロ		
型番	210-R500型・210-R502型	210-R501型・210-R503型	
型式の呼び	RHB31W15GR2-L	RHB31W15GR2-R	
型式名	RB31W15GR		
質量	26.5kg（付属品含む）		
外形寸法	高さ269mm×幅596mm×奥行539mm（トッププレート幅　592mm）		
ガス接続	15 A（1／2B）金属管、金属可とう管または機器接続ガス栓		
電源	DC3.0V（単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個）		
安心・安全機能	●天ぷら油過熱防止機能 ●グリル消し忘れ消火機能 ●ロック機能 ●電源オートオフ機能	●立消え安全装置 ●焦げつき自動消火機能 ●中火点火機能 ●高温自動温度調節機能	●コンロ消し忘れ消火機能 ●鍋なし検知機能 ●グリル過熱防止センサー
点火方式	連続放電点火式		
付属品	単1形アルカリ乾電池（1.5V）×2個、取扱説明書（保証書付）、工事説明書、グリル活用レシピ、かんたんガイド、下火カバー、後部カバー（チリ受け）［左］・［中］・［右］、トーストプレート、プレートハンドル		

ガスグループ（ガス種）		1時間当たりのガス消費量					
		個別ガス消費量					全点火時ガス消費量
		チャオバーナー	標準バーナー	小バーナー	グリル		
					グリル部	アフターバーナー部	
都市ガス用	12A	3.91kW	2.77kW	1.19kW	2.35kW		9.40kW
					1.76kW	0.59kW	
	13A	4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.52kW		10.1kW
					1.89kW	0.63kW	
LPガス用		4.20kW	2.97kW	1.27kW	2.60kW		10.1kW
					1.94kW	0.66kW	

（本仕様は改良のため、お知らせせずに変更することがあります。あらかじめご了承ください。）

寸法図

（単位：mm）

アフターサービス／廃棄するときは

アフターサービスのお申し込み

サービスのお申し込み

●**サービス（点検・修理）を依頼される前に**
「よくあるご質問（Q＆A）」「ブザーが鳴って、こんな表示が出たら」☞63～74ページの項を見て、もう一度ご確認ください。それでも不具合がある場合は、ご自分で修理なさらないでお買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご連絡ください。

●**ご連絡の際には次のことをお知らせください。**
1．品名……ビルトインコンロ
2．型番……グリル下部飾りに表示してあります。
3．故障、異常の現象………できるだけ詳しく
4．お客さま名、住所、電話番号

転居されるとき

●**ガスには都市ガス数種類、および LP ガスの区分があります。**
ガスの種類が異なる地域へ転居される場合には、部品の交換や調整が必要となりますので、転居先のガスの種類をご確認の上、お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガス、転居先のガス事業者にお問い合わせください。
この場合、調整・改造に要する費用は保証期間内でも有料となります。
ただし、ガスの種類によっては調整できない場合もあります。

保証・補修について

●**保証期間中は……**
保証書に記載のように、機器の故障について一定期間・一定条件のもとに修理いたします。詳しくは、保証書をご覧ください。
保証書を紛失されますと、無料期間中であっても修理費をいただくことがありますので、大切に保管してください。

●**保証期間経過後の故障修理について**
お買い上げの販売店、またはもよりの大阪ガスにご相談ください。
修理によって機能が維持できる場合は、お客さまのご要望により有料修理いたします。
この商品の補修用性能部品（機能を維持するために必要な部品）の保有期間は、当商品製造中止後６年です。
ただし、保有期間経過後であっても補修用性能部品の在庫がある場合は、有料修理いたします。

危険

ガスくさいときはガス栓（ねじガス栓）を閉め、窓を全開にしてから（火気に注意して）大阪ガスにご連絡ください。

お問い合わせ先：別添　大阪ガスのお問い合わせ先をご覧ください。

廃棄するときは

お願い

● 本機器を廃棄処理する場合は、専門の業者に依頼してください。
もし、お客さまで廃棄する場合、本機器は乾電池を使用していますので、必ず乾電池を取りはずしてください。
そのまま廃棄すると、思わぬ事故になることがあります。